Viña Esmeralda

MEDITERRANEAN
CLASSIC

Cosecha: 2020

DO: Penedès

Variedades: Moscatel de Alejandría y gewürztraminer

Época de vendimia:
Moscatel de alejandría: A partir del 20 de agosto
Gewürztraminer: A partir del 18 de septiembre

Elaboración:

Tipo de fermentación: Depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura
Tiempo de fermentación: 2 semanas
Temperatura de fermentación: 16°C
Fecha de embotellado: A partir de diciembre de 2020

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 11,5% vol.
pH: 3,24
Acidez total: 4,9 g/L (á. tartárico)
Azúcares residuales: 7,2 g/L (Glucosa y fructosa procedentes de los azúcares naturales del mosto)
Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos
Vino vegano certificado

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:
2 años

Formatos disponibles:
150 cl, 75 cl y 37,5 cl

Nota de cata:
Color pajizo y brillante. Muy fragante, con delicadas notas florales (rosa) y frutales (lichi). En boca es suave, seductor, con un final goloso (miel de acacia).

Gastronomía:
Sublime con aperitivos de marisco, pescado y patés. Por su frescura y carácter afrutado, es ideal con platos de cocina oriental. Servir a 11°C

Historia:
La brisa del Mediterráneo se confunde con el aroma de las rosas que rodean nuestras viñas, dando lugar a nuestra más preciada joya: Viña Esmeralda.
Un placer para compartir que evoca la belleza del Mediterráneo y sus lugares únicos.

Meteorología:
Año en general lluvioso con temperaturas más bien suaves. Tras un invierno bastante seco con temperaturas suaves, la primavera fue muy lluviosa y templada, provocando en algunas zonas, como el Penedés, importantes ataques de mildiu que afectaron la producción final de uva. El verano fue más seco, con temperaturas moderadas y algunas puntas de calor durante el mes de julio. Estas condiciones provocaron un claro avance en las variedades más tempranas, aunque fue menos acusado en las más tardías. La maduración de la uva fue más rápida y, pese a todo, hubo un buen estado sanitario en general que permitió elaborar vinos frescos y equilibrados.