

Baldufa blanc

Vi blanc. Collita 2015

Producció 575 amp.

VARIETATS

GARNATXA BLANCA 80%: Raïm provinent de Sant Llorenç d'Hortons amb terra argilo-calcària d'una vinya amb Certificat Ecològic.

XARELLO 50%: Raïm provinent del Pla del Penedès d'una vinya de més 15 anys amb orientació nord-est sobre un sòl franc-argilós on es realitzen dues llaurades anuals i s'apliquen tractaments ecològics.

ELABORACIÓ

Collit manualment en petites caixes entre el 15 i el 20 de setembre del 2015. Premacerat del raïm en fred durant 48 hores, fermentat només el most flor a temperatura controlada entre 14 i 16 °C i posterior criança sobre mares efectuant *batonnage* durant 3 mesos. Estabilitzat en fred naturalment amb les baixes temperatures hivernals. Elaborat seguint criteris de producció ecològica. Embotellat en lluna minvant l'1 d'Abril del 2016.

TAST

De color groc pàl·lid amb reflexos verdosos, amb aromes florals, d'herba fresca, fruita tropical y poma verda. En boca és molt fresc i equilibrat, ressalten les notes d'herba fresca.

RECOMANACIONS CONSUM

Es recomana servir fresc entre 8 i 12°C. Ideal per prendre sol, com aperitiu o acompanyant tot tipus de plats: entrants, peixos, carn blanca i formatges.

DADES ANALÍTIQUES

- Grau alcohòlic: 12,5% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,50 g/l
- Acètic: 0,16 g/l
- pH: 3,10
- Sulfurós Total: 55 mg/l

FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles).



Baldufa vins 