

# Baldufa taronja

**Vi rosat. Collita 2015**

Producció 700 amp.

## VARIETATS

XARELLO VERMELL 100%: Raïm provinent del Pla del Penedès d'una vinya de més 5 anys i d'un altra recuperada de més de 70 anys amb orientació nord-sud sobre un sòl franc-argilós on es realitzen dues llaurades anuals i s'apliquen tractaments ecològics.

## ELABORACIÓ

Collit sobremadur manualment en petites caixes entre el 25 Setembre i el 5 d'Octubre del 2015. Premacerat del raïm en fred durant 72 hores, fermentat només el most flor a temperatura controlada entre 14 i 16 °C i posterior criança sobre mares efectuant *batonnage* durant 4 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 coure pàl·lid, aromàticament complex, destaquen les notes de fonoll anisades i aromes d'albercoc i préssec, notes florals i tocs cítrics. En boca és fresc i untuós, ressalten les notes anisades.

## RECOMANACIONS CONSUM

Es recomana servir fresc entre 10 i 12°C. Ideal per gaudir-lo sol, com aperitiu o acompanyant tot tipus de plats: entrants, peixos, carn blanca i formatges.

## DADES ANALÍTIQUES

- Grau alcohòlic: 13,5% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,00 g/l
- Acètic: 0,17 g/l
- pH: 3,30
- Sulfurós Total: 75 mg/l

## FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles)



Baldufa vins 