

# Baldufa blanc

**Vi blanc. Collita 2016**

Producció 648 amp.

## VARIETATS

**XAREL·LO 80%:** Raïm provinent del Pla del Penedès d'una vinya emparrada de més 15 anys amb orientació nord-est sobre un sòl franc-argilós.

**MACABEU 20%:** Raïm provinent del Pla del Penedès d'una vinya vella en vas de 60 anys sobre un sòl franc-argilós.

## ELABORACIÓ

Collit manualment en petites caixes entre el 15 i el 20 de setembre del 2016. 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 7 mesos. Estabilitzat en fred naturalment amb les baixes temperatures hivernals. Elaborat seguint criteris de producció ecològica. Embotellat en lluna minvant el 22 de juny del 2017.

## TAST

De color groc daurat d'intensitat mitja, amb aromes de fruita madura i fruita dessecada combinades amb les anisades. En boca és fresc, untuós i sedós i equilibrat, madur, ressalten les notes anisades i afruitades en retronasal.

## 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: 12,80% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,94 g/l
- Acètic: 0,3 g/l
- pH: 3,24
- Sulfurós Total: 70 mg/l

## FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles).



Baldufa vins 