

Baldufa blanc

Vi blanc. Collita 2017

Producció 948 amp.

VARIETATS

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

MUSCAT 20%: Raïm provinent de la part alta de Torrelles de Foix d'una vinya de 15 anys sobre un sòl franc-argilós.

Les produccions són baixes i s'apliquen tractaments ecològics.

ELABORACIÓ

Collit manualment en petites caixes entre el 8 i el 26 de setembre del 2017. Premacerat del raïm en fred durant 48 hores, fermentat només el most flor a temperatura controlada entre 14 i 16 °C i posterior criaça 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 2018.

TAST

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

En el vi es poden observar precipitats i poca limpidesa perquè s'ha respectat la seva qualitat sense clarificacions ni filtracions.

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: 13,50% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,54 g/l
- Acètic: 0,3 g/l
- pH: 3,34
- Sulfurós Total: 49 mg/l

FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles).



Baldufa vins 