

Baldufa taronja

Vi taronja. Collita 2017

Producció 936 ampolles.

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 20 i el 28 de setembre del 2017. 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 durant 7 mesos. Estabilitzat en fred naturalment amb les baixes temperatures hivernals. Elaborat seguint criteris de producció ecològica. Embotellat en lluna minvant el 31 de maig de 2018.

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

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: 14,5% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,00 g/l
- Acètic: 0,37 g/l
- pH: 3,30
- Sulfurós Total: 45 mg/l

FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles)



Baldufa vins 