

Més Que Paraules Blanc



D.O. Pla de Bages

ECOLÒGIC **VEGA**

VARIETAT	65% Picapoll, 25% Sauvignon Blanc i 10% Mandó (Blanc de Noirs).
EDAT	vinyes plantades a finals dels 90.
DENSITAT PLANTACIÓ	1,2m x 3m
RENDMENTS	entre 5.500 i 6.500 kg/ha
SÒL	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. Altitud +-400m.
VINIFICACIÓ	l'elaboració es porta a terme entre premsa pneumàtica amb membrana i dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred, premsat suau a baixa pressió amb posterior decantació estàtica de les matèries sòlides més gruixudes i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 18°C durant uns 14 dies de mitjana.
CRIANÇA	3 mesos sobre les seves lies fines com a màxim per aconseguir volum i greix però sense perdre frescor i acidesa.
ENÒLOGA	Queralt Orriols.
PRODUCCIÓ	30.000 ampolles de 75cl.
SULFURÓS	total 69 mg/l - lliure 20 mg/l.

VISTA · net i brillant, de tonalitat groc pàl·lid amb reflexos verd clar. Llàgrima fina i força glicèric.

NAS · fresc i complex, presenta una notable expressió varietal, amb una bona intensitat aromàtica destacant la presència de fruita tropical, pinya madura, maracujà, al costat de fresques sensacions de matisos cítrics (llima, aranja). Tot això, al costat d'un intens conjunt d'aromes balsàmics i anisats, propis de la sauvignon blanc.

BOCA · la seva entrada és suau, llaminera, amb volum i una certa densitat. Té un pas afruitat, sucós, envoltant, amb un subtil matis d'amargor, deixant sentir frescor.

Acidesa de marcat caràcter cítric; final llarg i persistent amb sedoses expressions afruitades i un agradable toc de fonoll.

MARIDATGE · aperitius, arrossos de peix, aus, mariscs, peixos blancs, graellada de verdures, pastes amb salsa de peix i formatges de pasta suau.