

MUSCAT SEC 2019

VI BLANC

100% MUSCAT ALEXANDRIA

CAPMANY - D.O.EMPORDÀ

VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.

Terra tocada per la Tramuntana.

Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic

VINYES:

La Clau - 1992

VEREMA:

Setembre 2019

Collita manual en caixes de 12 kg.

Selecció en vinya.

ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa i es macera durant 24 hores. Es premsa a baixa pressió. Decantació per fred durant 48 h. Fermentació a temperatura controlada (16°C) en dipòsits d'inoxidable. Criança amb les seves mares durant 4 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 14,00% vol.

Sucres residuals: <0,40 g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 4.41 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0.51 g/l àcid acètic

SO₂ total: 52 mg/l

pH: 3.67



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

5028 ampolles de 750ml

