

CARTEIUS BLANC 2019

VI BLANC

100% GARNATXA BLANCA

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:

El Mallol - 2001

La Mina - 2006

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 18 hores. Es premsa a baixa pressió. Decantació per fred durant 48 h. Fermentació a temperatura controlada (16°C) en botes de roure Francès nou de 500 litres. Criança amb les seves mares durant 4 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 14.50% vol.

Sucres residuals: < 0.4g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 5.56 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0.27 g/l àcid acètic

SO₂ total: 37 mg/l

pH: 3.30



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

3365 ampolles de 750ml

