

ULL DE SERP 2018

VI BLANC
MACABEU
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 Closa - 1982

VEREMA:

Setembre 2018
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 600 i 500 litres. Criança amb les seves mares durant 4 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 14,00% vol.
Sucre residuals: < 0,4g/l glucosa/fructosa
Acidesa total: 5,31 g/l àcid tartàric
Acidesa volàtil: 0,43 g/l àcid acètic
SO₂ total: 48 mg/l
pH: 3,28



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

1125 ampolles de 750ml

