

ÀTICA Blanco 3x3 2018 Ecológico



Complejidad: 2 variedades de uva fermentadas en 3 tipos de madera diferentes. El objetivo de este vino es disfrutar de la madera combinada con la fruta. Evolucionará favorablemente en los próximos 2-3 años. Ideal para acompañar, pastas, arroces, verduras a la brasa y guisos de pescado con cierta consistencia.

VARIEDAD 50 % Xarel-lo
50 % Chardonnay

VENDIMIA 14/09 – 15/09/2018 Xarel-lo
08/08/2018 Chardonnay

MACERACIÓN desfangado estático del mosto por flotación.

FERMENTACIÓN fermentación del mosto a Tª controlada entre 14-17°C durante 14-16 días, final de fermentación alcohólica en barrica de roble francés, roble americano y acacia de 300 litros

CRianza posterior crianza durante 5 meses con battonage sobre lías finas 3 veces por semana realizando parcialmente la fermentación malo-láctica.

ANALÍTICA

° Alcohol	12,65 %vol.
Acidez Total	3,70 gr/l.
Acidez Volátil	0,43 gr/l.
Azúcar	0,40 g/l.
SO2	20/89 mgr/l.
pH	3,35

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo paja seca y reflejos oro nuevo, brillante de lágrima marcada y espesa.

AROMAS: Complejidad aromática donde sobresalen aromas derivados de la crianza con recuerdo de frutos secos tostados (avellana, nueces), toque afrutado maduro (melocotón seco, piña, manzana al horno) sobre fondo de notas dulces (vainilla, manzanilla), torrefactos y especiados (nuez moscada).

BOCA: Paso en boca untuoso y graso, de estructura media-alta, equilibrado en alcohol y acidez moderada, presencia frutal, postgusto largo y retrogusto balsámico (eucalipto, mentol).

Medalla Gran Oro: XXV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya. Girovi'2020
Medalla de Oro: 53. Concurso de Vinos de Calidad DO.Penedés 2019
Puntuación Guía Peñín 2019 (cosecha 2016): 87 pts.



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



Vino ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlada en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.