

## ÀTICA Blanc 3x3 2021 Ecològic



**Vi Vegà:** Aquest producte està certificat com a Vegà.



**Vi Ecològic:** Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.



Complexitat: 3 varietats de raïm en criança de 3 tipus de fusta diferents. L'objectiu d'aquest vi és gaudir de la fruita combinada amb la fusta. Evolucionarà favorablement en els propers 2-3 anys. Ideal per acompanyar, pastes, arrossos, verdures a la brasa i plats guisats de peix amb certa consistència.

**VARIETAT** 76% Xarel·lo  
12% Macabeu  
12% Chardonnay

**VEREMA** 16/09 – 18/09/2021 Xarel·lo  
20/08/2021 Macabeu  
12/08/2021 Chardonnay

**MACERACIÓ** desfangat estàtic del most per flotació.

**FERMENTACIÓ** fermentació del most a T<sup>a</sup> controlada entre 14-17°C durant 14-18 dies, final de fermentació alcohòlica en barrica de roure francès, americà i acàcia de 300 litres.

**CRIANÇA** posterior criança de 3 meses amb battonage sobre lies fins 3 setmanes per setmana on realitza parcialment la fermentació malo-làctica..

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	12'50 %vol.
ATT .....	6,49 gr/l. àcid tartàric
AVR .....	0,21 gr/l. àcid acètic
Sucres .....	0,40 gr/l. (fructosa+fructosa)
SO2 .....	27/87 mgr/l.
pH .....	3,26

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc palla seca i reflexes or-nou oliós, brillant i llàgrima potent i densa.

**AROMES:** Notes aromàtiques potents, amb presència dominant de notes terciàries que van des de les notes balsàmiques (resina de pi), licoroses (destil·lats de malta), torrats de la barrica i acabant amb presència floral (camamilla), fruita madura caramel·litzada i vegetals secs (bolet, palla seca).

**BOCA:** Entrada en boca amb personalitat i complexitat, cremosa i d'estructura mitja-alta, marcat en sensacions terroses, minerals i derivades de les fustes (calcari, brasa humida, torrats) postgust llarg (fruites en licor) i retrogust que de nou recorda certes notes de whiskies envellits.

Medalla Gran Or: XXV Concurs de Vins de Catalunya. Girovi'20  
Medalla d'Or: 53è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2019