

ÀTICA Blanco 3x3 2019 Ecológico



À

Complejidad: 3 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
30 % Macabeo
20 % Chardonnay

VENDIMIA 16/09 – 19/09/2019 Xarel-lo
28/08/2019 Macabeo
28/08/2019 Chardonnay

MACERACIÓN desfangado estático del mosto por flotación.

FERMENTACIÓN fermentación del mosto a Tª controlada entre 14-17°C durante 14-18 días, final de fermentación alcohólica en barrica de roble francés, roble americano y acacia de 300 litros

CRianza posterior crianza durante 4 meses con battonage sobre lías finas 3 veces por semana realizando parcialmente la fermentación malo-láctica.

ANALÍTICA

° Alcohol	12,25 %vol.
Acidez Total	3,65 gr/l.
Acidez Volátil	0,53 gr/l.
Azúcar	0,30 g/l.
SO2	24/80 mgr/l.
pH	3,32

NOTA DE CATA

COLOR: Color amarillo pajizo seco y reflejos verdosos oro nuevo, brillante y lágrima potente y caída lenta.

AROMAS: Interesante paleta aromática, donde de entrada aparecen notas resinosas y de maderas quemadas, abriéndose hacia notas terciarias de flor seca y hoja de té, frutos secos tostados (avellana, piel de almendra), ligeramente especiado (canela, vainilla) y finalmente con aireación ligera hacia notas de fruta madura (orejón, manzana al horno, albaricoque seco).

BOCA: Paso en boca de cuerpo medio, en combinación con notas cremosas y suave acidez láctica, de largo postgusto, leve sensación alcohólica picante y retrogusto balsámico (resina de pino, eucalipto) refrescante.



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 controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.

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.