

## ÀTICA Blanc 3x3 2019 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** 50% Xarel·lo  
30% Macabeu  
20% Chardonnay

**VEREMA** 16/09 – 19/09/2019 Xarel·lo  
28/08/2019 Macabeu  
28/08/2019 Chardonnay

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

**FERMENTACIÓ** fermentació del most a T° 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 4 meses amb battonage sobre lies fins 3 vegades per setmana on realitza parcialment la fermentació malo-làctica..

**ANALÍTICA**

°Alcohol .....	12,25	%vol.
Acides Total .....	3,65	gr/l.
Acides Volàtil .....	0,53	gr/l.
Sucre .....	0,30	gr/l.
SO2 .....	24/80	mgr/l.
pH .....	3,32	

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color groc palla seca i reflexes verdosos or-nou, brillant i llàgrima potent i caiguda lenta.

**AROMES:** Interessant paleta aromàtica, on d'entrada apareixen notes resinoses i de fustes cremades, obrint-se cap a notes terciàries de flor seca i fulla de té, fruits secs torrats (avellana, pell d'ametlla), lleugerament especiat (canyella, vainilla) i finalment amb aireació lleugera cap a notes de fruita madura (orellana, poma al forn, albercoc sec).

**BOCA:** Pas en boca de cos mig, en combinació amb notes cremoses i suau acidesa làctica, de llarg postgust, lleu sensació alcohòlica picant i retrogust balsàmic (resina de pi, eucaliptus) refrescant.

*Medalla Gran Or: XXV Concurs de Vins de Catalunya. Girovi'20  
Medalla d'Or: 53è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2019  
Puntuació Guia Peñín 2019 (collita 2016) : 87 pts*