

núvol 2011

blanc

EDICIONES **i**-LIMITADAS
B A R C E L O N A



FICHA TÉCNICA

SUELOS

Arcillo calcáreos y de descomposición granítica.

VIÑEDO

Garnacha blanca y macabeo procedente de 4 fincas.

AÑADA

El 2011 tuvo una primavera suave, con poca lluvia. También el verano se inició más bien frío, continuando seco y concluyendo con el final de un agosto caluroso.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 16kg, del 1 al 4 de septiembre

FERMENTACION Y CRIANZA

Fermentación y crianza en tinas de acero inoxidable.

ENSAMBLAJE

Garnacha blanca, Macabeo

Grado: 13 %.

Acidez: 5.2 g/l. exp. tartárica

Ph: 3.35

Acidez volátil: 0.36 g/l.

NOTA DE CATA

Nítido, cristalino, con atractivos reflejos dorados.

Fresco, con aromas de frutos blancos, melocotón de viña, flores de acacia, ligeros toques tropicales, y una oleada de frutas cítricas que lo hacen refrescante.

Entra vivo, suave, perfumado y encantador, con un final placentero.

edición 2011

Claravall, 2. 08022 Barcelona
t. 34 932 531 760 f. 34 934 173 591
info@edicionesi-limitadas.com
www.edicionesi-limitadas.com