

núvol 2011

blanc

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



FITXA TÈCNICA

SÒLS

Argilo calcaris i de descomposició granítica.

VINYES

Garnatxa blanca i macabeu procedent de 4 finques.

ANYADA

El 2011 va tenir una primavera suau, amb poca pluja. També l'estiu s'inicià més aviat fred, continuant sec i conclouent amb el final d'un agost calorós.

VEREMA

Manual, en caixes de 16kg, de l'1 al 4 de setembre

FERMENTACIÓ

Fermentació i criança en tines d'acer inoxidable.

ASSEMBLATGE

Garnatxa blanca, Macabeo

Grau: 13 %.

Acidesa: 5.2 g/l. exp. tartàrica

Ph: 3.35

Acidesa volàtil: 0.36 g/l.

NOTA DE CATA

Nítid, cristal·lí, amb atractius reflexos daurats.

Fresc, amb aromes de fruits blancs, préssec de vinya, flors d'acàcia, lleugers tocs tropicals, i una onada de fruites cítriques que el fa refrescant.

Entra viu, suau, perfumat i encantador, amb un final plaent.

edición 2011

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