

Pàmpols



Pàmpols

Fitxa analítica:

Grau Alcohòlic (%vol.): 12,0%

Acidesa (gr/ L ac.tart.): 5,7

Sucres reductors (gr/ L): 0,5

Elaboració:

Verema manual. Maceracions a les premses. 100% most llàgrima.

Fermentació a 15°C en línies inox.

Lleuger criança amb les mares.

Embotellat al maig de 2017.

Fitxa d'origen:

Varietats: Xarel·lo 70%, vinya Mas Castelló, plantada el 1990.

Muscat 30%, vinya nova plantada el 2014.

Zona: Zona de Savall, vinyes de 250 metres. Agricultura ecològica.

Descripció:

Aroma floral, rosa blanca, jazmí, flor de taronger, amb fons de fruita exòtica madura, expressiu, amable.

En boca és envolvent, fresc i amb bon equilibri. Préssec, albercoc, fruita verda poma i pera, fresc i ampli, amb bona acidesa.

Ficha analítica:

Grado Alcohólico (%vol.): 12,0%

Acidez (gr/ L ac.tart.): 5,7

Azúcares Reductores (gr/ L): 0,5

Elaboración:

Vendimia manual. Maceraciones en las prensas. 100% mosto flor.

Fermentación a 15°C en depósitos inox.

Ligera crianza con sus lías.

Embotellado en mayo de 2017.

Ficha de origen:

Varietades: Xarel·lo 70%, viña Mas Castelló, plantada en 1990. Moscatel 30%, viña nueva plantada en 2014.

Zona: Zona de Savall, viñas de 250 metros. Agricultura ecológica.

Descripción:

Aroma floral, rosa blanca, jazmín, flor de azahar, con fondo de fruta exótica madura, expresivo, amable. En boca es envolvente, fresco y con buen equilibrio.

Melocotón, albaricoque, fruta verde manzana y pera, fresco y amplio, con buena acidez..

