

VINETA

ANNORVM QVINQVAGINTA

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos y ribetes dorados. Presenta buena intensidad aromática. En nariz es complejo y goloso. La excelente maduración de la uva se refleja en el vino final. Destacan notas de confitura y bollería que denotan su madurez y suavidad. Los aromas de coco, vainilla y especiados dados por su paso en barrica de roble son sutiles, delicados y enriquecedores. En boca es elegante y suave. Tiene una acidez muy bien incorporada que le aporta la frescura justa.

ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío a 15 °C. Primera fase de fermentación en acero inoxidable a baja temperatura para extraer y conservar los aromas varietales. Segunda etapa fermentativa y envejecimiento en barrica de roble Europeo.

VENDIMIA

Cosecha manual la segunda semana de septiembre.

AV (gr./l acético): 0,5
SO2 total (ppm): 120
Azúcares (gr./l): 0,9
Grado (%vol): 13
pH: 3,3
ATS (gr./l): 3,75



Xarel·lo de cepas de más de 50 años.



Servir entre 10-12°C

