

LINEA CLÁSICA

ARVALI



Nace de la uva autóctona vermentino. Fermenta con temperatura controlada. Un gran vino blanco fino y elegante. Se marida con gustoso platos de pescado, pastas y carnes blancas.



NOTAS DE VINO

ARVALI	
Terreno:	Tiende a ser arcilloso, con exposición norte
Clima:	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
Cosecha:	Tardía, última semana de septiembre, la uva es recogida con 216 gr/l de azúcar
Vinificación:	Despalillado y posterior prensado suave. Maceración pre-fermentativo en frío por 12/24 horas y con temperatura controlada a un máximo de 15°C.
Refinamiento:	En tanques de acero por 3-4 meses
Embotellado:	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 44x26
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 13,5-14% vol., acidez total 5,5 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 3,4 gr/l
Características organolépticas:	Color pajerizo, perfumes floreales intensos y envolventes con notas aromáticas, gusto seco, suave, intenso, sávido persistente
Emparejamientos:	Ideal como aperitivo, parrilladas de pescado y carnes blancas
Temperatura de servicio:	12/14°C
Formato:	75 cl