

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