

LINEA TOP

PLUMINUS



Dedicado al buen gusto de quien ama los vinos de calidad. importante vino blanco vinificado en pequeñas barricas de roble. Preciada variedad autóctona de baya blanca encuentra las notas dulces de una variedad autóctona de orígenes antiguas. Optimo con entradas sabrosas y con platos de pescado asado y en salsa.



NOTAS DE VINO

PLUMINUS	
Terreno:	Calcáreo disuelto, arenoso y pedregoso
Clima:	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
Cosecha:	La uva es recogida manualmente con 234 gr/l de azúcar, entre la última década de agosto y los primeros días de septiembre
Vinificación:	Despalillado y prensado suave con fermentación en pequeñas barricas de roble francés con temperatura controlada de 15°C y uso de levadura seleccionada y batonnage
Refinamiento:	Por 6 meses en barricas y 4 meses en botella
Embotellado:	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 49x26
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 13,5-14% vol., acidez total 5,5 gr/l, azúcar residual gr/l 2,5
Características organolépticas:	Color pajizo intenso con reflejos dorados, perfumes elegantemente dulces, gusto pleno, sávido, suave con agradables sensaciones frutales.
Emparejamientos:	Platos suculentos de pescado y carnes blancas, anguilas al spiedo, quesos de media maduración
Temperatura de servicio:	14°C
Formato:	75 cl