

Plana d'en Fonoll blanco 2016

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco muy afrutado y aromático

80 % sauvignon blanc, 20 % moscatel de Alejandría

Elaboración y características del vino

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, 31 de agosto el moscatel; 3 de septiembre el sauvignon

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y posterior conservación en depósitos de acero inoxidable sobre las madres durante 4 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12,16 % Vol.

Acidez total: 4,8 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0,21 gr. / l.

Fecha embotellado: febrero de 2017

Producción: 6.500 botellas de 750 ml

Tapón: 44 x 24 mm de aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo.

Nota de cata: presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca, perfumada y afrutada. En boca es ligero y refrescante.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2017-2018; servir muy frío (6° C)

Plana d'en Fonoll blanco es un vino blanco seco, muy afrutado y perfumado por una de las variedades de uva más antiguas de la viticultura mediterránea, el Moscatel de Alejandría o de grano grueso. La variedad mayoritaria, base del corte, varía en función de la cosecha.

