

## Plana d'en Fonoll blanco 2017

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco muy afrutado y aromático

50 % sauvignon blanc, 50 % moscatel de Alejandría

Elaboración y características del vino

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, el 14 de agosto la sauvignon y el 19 de agosto la moscatel

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y posterior conservación en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías durante 3 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12,4 % Vol.

Acidez total: 5,3 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0,24 gr. / l.

Fecha embotellado: marzo de 2018

Producción: 5.500 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. Ofrece una entrada en boca amable y un paso ligero y refrescante.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2018-2019; 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, la moscatel de Alejandría o de grano grueso.

