

## Brau de Bot blanc 2015

Tipus i estil: blanc sec de mig cos, afruitat i lleugerament aromàtic  
Varietats: 70 % Garnatxa Blanca, 15 % Chardonnay, 15 % Chenin Blanc  
Verema: manual i mecànica  
Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya  
DOP: Catalunya

Producció: 48.600 ampolles x 750 ml  
Tap: 38 x 24 mm, microgranulat de suro

Grau alcohòlic volumètric: 12,55 % Vol.  
Acidesa total: 5,3 grams / litre, expressada en àcid tartàric  
Sucre total: 0,55 grams / litre  
Diòxid de sofre total: 107 mg / litre

Tast: color groc pàl·lid. Destaca la seva frescor i riquesa aromàtica. En boca és sec i resulta més lleuger de cos que els blancs típics de la zona. Refrescant i versàtil.

Recomanacions de conservació i servei: En bones condicions de conservació, mantindrà les seves característiques durant el primer i el segon any. Servir-lo entre 6 i 8° C.

*Brau de Bot és la marca més antiga de l'Agrícola Sant Josep i dona nom a una línia de vins de collita, accessibles i de qualitat, per acompanyar la taula de cada dia. Com tots els vins de l'Agrícola Sant Josep la producció procedeix exclusivament de la collita pròpia. La utilització del most flor, obtingut amb baixes pressions, i el control de la temperatura durant el procés de fermentació, al voltant dels 17° C, permeten conservar les característiques primàries del raïm en cadascuna de les partides de vi del cupatge. La Garnatxa Blanca, majoritària en el cupatge, ha estat vinificada per separat. La resta de varietats de raïm, que són de maduració primerenca i s'utilitzen per la seva aportació aromàtica, han estat vinificades conjuntament. S'embotella a partir del mes de desembre de cada campanya.*

