

Brau de Bot blanc clàssic 2016

Tipus i estil: blanc sec de mig cos, afruitat
Varietats: 58 % garnatxa blanca, 42 % macabeu
Verema: manual i mecànica
Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya
DOP: Catalunya

Producció: 62.000 ampolles x 750 ml
Tap: 38 x 24 mm, microgranulat de suro

Grau alcohòlic volumètric: 12,55 % Vol.
Acidesa total: 4,6 grams / litre, expressada en àcid tartàric
Sucre total: 0,45 grams / litre
Diòxid de sofre total: 69 mg / litre

Tast: color groc pàl·lid. Afruitat i lleugerament floral. En boca és sec i resulta més lleuger de cos que els blancs típics de la zona. Refreshant 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 i el macabeu han estat vinificades per separat. S'embotella a partir del mes de desembre de cada campanya.

