

## Brau de Bot blanco clásico 2016

Tipo y estilo: blanco seco de medio cuerpo, afrutado

Variedades: 58 % Garnacha Blanca, 42 % Viura

Vendimia: manual y mecánica

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

DOP: Cataluña

Producción: 62.000 botellas x 750 ml

Tapón: 38 x 24 mm, microgranulado de corcho

Grado alcohólico volumétrico: 12.55 % Vol.

Acidez total: 4.6 gramos/litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0.45 gramos/litro

Dióxido de azufre total: 69 miligramos/litro

Cata: color amarillo pálido. Afrutado y ligeramente floral. En boca, es seco y resulta más ligero de cuerpo que los blancos típicos de la zona. Refrescante y versátil.

Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, mantendrá sus características durante el primer y segundo año. Servirlo frío entre 6 y 8°C.

*Brau de Bot es la marca más antigua de la Agrícola Sant Josep y da nombre a una línea de vinos de cosecha, accesibles y de calidad, ideales para un consumo cotidiano. Como todos los vinos de la Agrícola Sant Josep, la producción procede exclusivamente de la cosecha propia. El uso del mosto flor, obtenido con bajas presiones, y el control de la temperatura durante el proceso de fermentación, alrededor de los 17° C, permiten conservar las características primarias de la uva en cada una de las partidas de vino de la mezcla. La garnacha blanca, variedad mayoritaria en la mezcla, y la Viura, localmente denominada "Macabeu", se elaboran por separado. Se embotella a partir del mes de diciembre de cada campaña.*

