

Plana d'en Fonoll blanc 2015

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec lleuger, aromàtic i afruitat

50 % Moscatell d'Alexandria, 50 % Viognier

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica, 24 d'agost de 2015

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-16° C) i conservació en dipòsit d'acer inoxidable sobre mares fines durant 4 mesos

Grau alcohòlic volumètric: 12 % Vol.

Acidesa total: 5,8 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,31 gr. / l.

Diòxid de sofre total: 131 mg. / l.

Data embotellat: 25 de febrer de 2016

Producció: 6.500 ampolles de 750 ml

Tap: 44 x 24 mm d'aglomerat amb un disc de suro natural a cada extrem

Tast: color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Aroma fresca, perfumada i afruitada. En boca resulta lleuger i refrescant.

Període de consum òptim i recomanacions de servei:

2016-2017; servir-lo molt fred (6° C)

Plana d'en Fonoll blanc és un vi blanc sec molt afruitat i perfumat per una de les varietats de raïm més antigues de la viticultura mediterrània, el Moscatell d'Alexandria o de gra gros. Aquesta collita s'ha elaborat juntament amb Viognier, varietat de raïm blanc que es distingeix per la seva particular i complexa expressió afruitada.

