

Plana d'en Fonoll blanc 2017

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec lleuger, aromàtic i afruitat

50 % sauvignon blanc, 50 % moscatell d'Alexandria

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica; el 14 d'agost el sauvignon i el 19 d'agost el moscatell

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-16° C) i conservació en dipòsit d'acer inoxidable sobre mares fines durant 3 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 12,40 % Vol.

Acidesa total: 5,3 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,24 gr. / l.

Data embotellat: març 2018

Producció: 5.500 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 ofereix una entrada amable i un pas lleuger i refrescant.

Període de consum òptim i recomanacions de servei:

2018-2019; 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.

