

Plana d'en Fonoll blanc 2019

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec lleguer, aromàtic i afruitat
60 % sauvignon blanc, 40 % moscatell

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica; del 26 d'agost al 2 de setembre
Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-16° C) i conservació en dipòsit d'acer inoxidable sobre mares fines durant 2 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 12,73 % Vol.

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

Sucre total: <0,5 gr. / l.

Data embotellat: Gener 2020

Producció: 8.064 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:

2020-2021; 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.

