

## Plana d'en Fonoll blanc 2020

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec lleuger, aromàtic i afruitat  
50 % sauvignon blanc, 50 % moscatell

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica; del 24 d'agost al 1 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: 11,87 % Vol.

Acidesa total: 4,7 gr. / l., expressada en àcid tartàric

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

Data embotellat: Abril 2021

Producció: 4.320 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:

2021-2022; 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.*

