

Plana d'en Fonoll blanc 2021

Tipus, estil i varietats

Blanc sec lleuger, aromàtic i afruitat

50 % sauvignon blanc, 47,5 % moscatell de gra petit, 2,5% moscatell d'Alexandria

Elaboració, característiques del vi i producció

Tipus i data de verema: mecànica; sauvignon blanc els dies 26 i 31 d'agost; moscatells els dies 2 i 6 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: 12,04 % Vol.

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

Sucres totals: <0,5 gr. / l.

Data embotellat: Febrer 2022

Producció: 8.160 ampolles de 750 ml

Tap: Microgranulat de suro 44 x 24 mm

Tast i recomanacions

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Aroma fresca, perfumada i afruitada. En boca ofereix una entrada amable i un pas lleuger i refrescant.

Servir-lo molt fred (6° C).

Període de consum òptim: 2022-2023.

Premis i reconeixements

Collita 2019: Bronze a Decanter World Wine Awards 2020

Plana d'en Fonoll blanc és un vi blanc sec molt afruitat, perfumat per una de les varietats de raïm més antigues de la viticultura mediterrània, el moscatell d'Alexandria o de gra gros.

