

Plana d'en Fonoll blanco 2015

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco muy afrutado y aromático
50 % Moscatel de Alejandría, 50% Viognier

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, 24 de agosto de 2015

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y posterior conservación en depósitos de acero inoxidable sobre las madres durante 4 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12 % Vol.

Acidez total: 5.8 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0.31 gr. / l.

Dióxido de azufre total: 131 mg. / l.

Fecha embotellado: 25 de febrero de 2016

Producción: 6.500 botellas de 750 ml

Tapón: 44 x 24 mm de aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo.

Nota de cata: presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca, perfumada y afrutada. En boca es muy ligero y refrescante.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2016-2017; servir muy frío (6° C)

Plana d'en Fonoll blanco es un vino blanco seco, muy afrutado y perfumado por una de las variedades de uva más antiguas de la viticultura mediterránea, el Moscatel de Alejandría o de grano grueso. Esta cosecha se ha elaborado juntamente con Viognier, variedad de uva que se distingue por su particular y compleja expresión afrutada.

