

## Plana d'en Fonoll blanco 2021

### Tipo, estilo y variedades

Blanco seco ligero, muy afrutado y aromático

50 % sauvignon blanc, 47,5 % moscatel de grano pequeño, 2,5% moscatel de Alejandría

### Elaboración y características del vino

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, sauvignon blanco los días 26 y 31 de agosto; moscateles los días 2 y 6 de setiembre

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y posterior conservación en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías durante 2 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12,04 % Vol.

Acidez total: 4,7 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: <0,5 gr. / l.

Fecha embotellado: febrero 2022

Producción: 8.160 botellas de 750 ml

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

### Cata y sugerencias

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz fresca, perfumada y afrutada.

Ofrece una entrada en boca amable y un paso ligero y refrescante.

Período de consumo óptimo: 2022-2023. Servir muy frío (6° C)

### Premios y reconocimientos

Cosecha 2019: Medalla de Bronce en Decanter World Wine Awards 2020

*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, la moscatel.*

