

## Plana d'en Fonoll sauvignon blanc 2017

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco, afrutado y ligero. 100 % sauvignon blanc

Viñas y viticultura de la variedad sauvignon blanc en la Agrícola Sant Josep:

Localización: término municipal de Bot, Caseres y Horta de Sant Joan

Superficie plantada: 5.85 hectáreas

Edad de las viñas: entre 5 y 20 años

Sistema de cultivo y conducción: agricultura convencional y conducción en cordón tipo Royat doble.

Rendimiento de producción cosecha 2017: 7.058 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica el 14 de Agosto

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16°C) y conservación en depósitos de acero inoxidable sobre lías durante 3 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12.58 % Vol.

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

Azúcar total: 0.26 gr. / l.

Dióxido de azufre total: 84 mg. / l.

Fecha embotellado: 5 de Marzo de 2018

Producción: 4.500 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm

Premios: **Medalla de plata en el Sauvignon du Monde 2018**

Nota de cata: color amarillo muy pálido con ligeros reflejos verdosos. Aroma fresco y afrutado muy característico de la variedad sauvignon blanc. En boca es equilibrado y refrescante.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2018-2019. Servir muy frío (6°C).

