

Plana d'en Fonoll sauvignon blanc 2019

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: términos de Bot, Caseres y Horta de Sant Joan

Superficie plantada: 6.9 hectáreas

Edad de las viñas: entre 4 y 22 años

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

Rendimiento de producción cosecha 2019: 5.827 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica durante la madrugada del 28 y 29 de Agosto

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

Grado alcohólico volumétrico: 12,31 % Vol.

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

Azúcar total: <0,5 gr. / l.

Fecha embotellado: febrero de 2020

Producción: 4.032 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm

Premios:

89 puntos en la Guía Peñín 2021

Medalla de plata en el Sauvignon du Monde 2018

Nota de cata: color amarillo pálido. 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:

2020-2022. Servir muy frío (6°C).

