

# POBLETS DEL MONTSANT Blanc 2019

## VARIETADES:

100% Garnacha

## DATOS ANALÍTICOS:

%vol: 13,5°  
ATS: 5.3 gr/L  
AR: 0.6 gr/L  
Ph: 3,19  
Contiene sulfitos



## VITICULTURA Y ELABORACIÓN:

La vendimia es manual utilizando cajas de 20kg. Una vez en bodega se realiza una segunda selección de la uva, se conserva 24h en frío sin fermentar y a continuación se prensa. Fermentación en depósitos de acero y 15% de la Garnacha fermenta en barricas de 500 litros de roble francés con temperatura controlada. El vino se almacena en tanques de acero inoxidable durante 4 meses para envejecer y se practica el "batonage". Ligero filtraje antes de embotellarlo.

## NOTA DE CATA:

Bonito color amarillo pálido, limpio, con vivos reflejos verdosos. Sus aromas florales intensos, frutas blancas y cítricos iniciales, dan paso a notas más cremosas y sutiles. Entrada fresca, paso ágil y sabroso, con acidez equilibrada. Las frutas cítricas y blancas están presentes en boca también. Final largo y persistente. Un blanco muy amable y agradable.

PRODUCCION: 1200 botellas

