



Blanc dels Aspres Criança Blanc 2023

NOTA DE TAST

Des del punt de vista òptic es mostra d'un color pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant.

El primer cop de nas evoca una nota de mel de flor de taronger, que no resta una bona sensació de frescor. Tot seguit es fan evidents el mango madur, la ratlladura de pell de llimona que es complementen amb aromes provinents de la seva fermentació en bóta, més consistents com son la vainilla o el coco, amb lleugers tocs de briox i poma al forn.

Un cop a la boca és carnós i estructurat, amb una bona base de frescor, damunt la qual s'hi poden assaborir tocs de taronja sanguina, pinyol de préssec i gelat de bescuit. La seva persistència és llarga i elegant.

Alcohol: 14,5%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	comp.
Garnatxa Blanca	100 %

VINIFICACIÓ

Després de desrapar i aixafar els raïms i abans d' iniciar-se el premsat, es va extreure la primera fracció de most (55%) i es diposità cautelosament en 22 bótes de roure d'Allier de 2,25 Hl i 2 tina de roure de 20Hl on va fermentar durant uns 15 dies.

Aquest vi va reposar sobre les seves mares durant 5 mesos fins el moment del seu embotellat, el 30 de maig de 2024. Durant tot aquest període de criança, cada 15 dies es realitza un bastoneig consistent en barrejar el vi amb els seus pòsits.

PRESENTACIÓ

Caixa de cartró de 6 ampolles. Ampolla bordalesa especial de 750 ml. Tap de suro extra de 49 m.

PRODUCCIÓ

11948 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)

T 619 74 14 42