



Blanc dels Aspres Criança Blanc 2017

NOTA DE TAST

Des del punt de vista òptic es mostra d'un color pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i molt elegant. 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 i la tomata de penjar que es complementen amb aromes més consistents de briox, festuc i poma al forn. Un cop a la boca és carnós i estructurat, amb una bona base àcida, damunt la qual s'hi poden assaborir tocs de taronja sanguina, pinyol de préssec i gelat de bescuit.

Alcohol: 14,5%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	comp.
Garnatxa Blanca	85 %
Garnatxa Roja	15 %

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 36 bótes de roure d' Allier i una tina de roure de 20HI 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 16 de maig de 2018. Durant tot aquest període de criaça, 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

13200 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat Requesens,7 -17708
Cantallops (Girona)

Telf. 619 74 14 42