



NOTA DE TAST – VICTÒRIA 2024

NOM

Victòria

ANYADA

2024

GRADUACIÓ

11%

VARIETAT/S

Sauvignon Blanc, Gewrztztr i Picapoll Ng

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

Els raïm que utilitzem per a la producció d'aquest vi prové d'unes vinyes ecològiques i collit tot a mà. Realitzem un triatge del raïm de millor qualitat tan a la mateixa vinya com a la seva entrada al celler. Previ repòs del raïm en fred de com a molt 12 hores abans de la seva entrada a la sala de vinificació. Curta maceració de les pells amb el most directament a la premsa durant 4 hores abans de l'obtenció del most flor. Vinificació del most en inox a temperatura controlada durant uns 10 dies aproximadament. I finalment llarg repòs en el dipòsit amb les seves lies per tal d'afavorir un bon arrodoniment del vi.

DESCRIPCIÓ

Color límpid i brillant amb reflexos daurats. Aromes principalment tropicals com el mango o maracuyà, algunes notes cítriques. En boca golós i ple, tot i que gens pesat gràcies a la seva bona acidesa que ens aporta sobretot el Picapoll Negre elaborat en blanc de noirs .