

PARXET CUVEÉ 21 2015 ECOLÒGIC

Descripció

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parel·lada procedent d'agricultura ecològica.

Vinificació: Prensat del raïm sencer i fermentació a temperatura controlada de 16°C.

Criança: 9-15 mesos.

Climatologia del 2015: Degut a l'escassetat de pluges durant el 2015 i les elevades temperatures de l'estiu, la producció d'enguany ha estat més baixa respecte l'any anterior. Els vins d'aquest any tenen un grau alcohòlic lleugerament superior a l'any anterior, una acidesa més baixa i es caracteritzen per un perfil aromàtic de fruita madura amb matisos de flor blanca.

Nota de Tast

Tonalitat molt pàl·lida amb reflexes verdosos, bombolla molt fina i persistent amb tendència a formar corona d'escuma. En nas és ampli, afruitat i intens amb predomini d'aromes de fruita blanca i notes de cítrics. En boca explota l'equilibri aromàtic i gustatiu característic de les varietats i la criança.

Anàlisi Físico Químic		Anàlisi Microbiològic (ufc/100 mL)	
Grau Alcohòlic (% vol)	11,5	Bacteris Làctics	Inapr
Sucre (g/L)	9,4	Bacteris Acètics	Inapr
Acidesa Total (g/L)	5,6	Llevats	inapr
pH	3,01		
Acidesa Volàtil (g/L)	0,17		
Sulfurós Total (mg/L)	51		



Capacitat	Caixa	Al·lèrgens	Temperatura de Conservació	Temperatura de Servei	Sistema de Identificació	Destinació	Ús esperat
750 mL	6 ampolles	Sulfits	5-30°C (Ideal 12-20°C)	6-8°C	Lot	Població major d'edat i dones no embarassades	Consum Directe