



Caligo Essència 06



Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Varietades	Chardonnay.
Vinificació	Vendimia manual. Prensado directo en prensa vertical. Fermentación a temperatura controlada entre 13°C y 18°C, durante un período mayor a seis meses.
Crianza	Dos años. En barrica nueva de roble francés de 400 litros de capacidad cada una.
Alcohol	8% Vol.
Acidez	5,34 g/l expresado en ácido Sulfúrico (ATS)..
PH	3,86
Azúcar en vendimia	435 g/l
Azúcar residual	300 g/l
Rendimiento	350 l/Ha
Formatos de botella	37,5 cl.
Nº de botellas por caja	4
Nota de cata	Oro brillante. Nariz tremendamente aromatica con notas de higo confitado, melocotón maduro, piel de naranja y especias. Profundo, jugoso y extremadamente dulce pero vivaz, ofrece un abanico de sabores densos, de frutos melosos realzados por una jugosa calidad cítrica. El final es largo y tiene una seria permanencia, presenta ecos de melocotón y albaricouque confitado.
Maridaje	Quesos azules tipo Cabrales, Stilton. Frutos secos, orejones, bollería tipo roscón de reyes, brioche, panettone.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España

Nota de cata proporcionada por *Steven's Tanzer INTERNATIONAL WINE CELLAR*, elaborada por Josh Reynolds.