



## Caligo Essència 06



<b>Sòl</b>	Calcarí i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves.
<b>Varietats</b>	Chardonnay.
<b>Vinificació</b>	Verema manual. Premsat directe en premsa vertical. Fermentació a temperatura controlada entre 13°C i 18°C, durant un període major a sis messos.
<b>Criança</b>	Dos anys. En bota nova de roure francès de 400 litres de capacitat cadascuna.
<b>Alcohol</b>	8% Vol.
<b>Acidesa</b>	5,34 g/l expressat en àcid Sulfúric (ATS).
<b>PH</b>	3,86
<b>Sucre en verema</b>	435 g/l
<b>Sucre residual</b>	300 g/l
<b>Rendiment</b>	350 l/Ha
<b>Formats d'ampolla</b>	37,5 cl.
<b>Nº d'ampolles per caixa</b>	4
<b>Nota de cata</b>	Or brillant. Al nas és enormement aromàtic amb notes de figa confitada, prèsec madur, pell de taronja i espècies. Profund, sucós i extremadament dolç però viu, ens ofereix un ventall de sabors densos, de fruita mellosa amplificada per una sucosa qualitat citrica. El final és llarg té una seriosa permanència que ressona amb aromes de prèsec i albercoc confitats.
<b>Maridatge</b>	Formatges blaus tipus Cabrales, Stilton. Fruits secs, orellanes, brioxería com tortell de reis, panettone.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España

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