



Cinclus 08

Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Varietades	60% Chardonnay, 40 % Albariño.
Vinificación	Vendimia manual. Chardonnay: fermentación en barrica nueva de roble francés (400 l). Albariño: fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada a 15°C.
Crianza	En depósito de acero inoxidable durante más de un año.
Alcohol	13,5% Vol.
Acidez	5,65 g/l expresado en ácido Sulfúrico (ATS).
PH	3,2
Azúcar residual	22 g/l
Rendimiento	3000 l/Ha.
Formatos de botella	75 cl.
Nº de botellas por caja	6
Nota de cata	<p>De color amarillo, dorado y brillante. La nariz recuerda fruta dulce, piña caramelizada, melocotón de viña, flor de almendro, pastelería. En boca tenemos un recorrido completo, aromático, buena acidez equilibrada por una entrada un poco dulce. Y un final de boca que lo hace persistente, intenso.</p>
Maridaje	<p>El vino combina con un abanico muy amplio de comidas, por ejemplo: gambas y marisco en general, arroces, pescados en diferentes cocciones, quesos tipo “comté”, pulpo a la gallega, etc...</p>

Nota de cata y maridaje facilitados por Jordi Raventós, propietario del HOTEL RESTAURANT EL BOSCO



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España