



Cinclus 08

Sòl	Calcari i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves.
Varietats	60% Chardonnay, 40 % Albariño.
Vinificació	Verema manual. Chardonnay: fermentació en bota nova de roure francès (400 l). Albariño: fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada a 15°C.
Criança	En dipòsit d'acer inoxidable durant més d'un any.
Alcohol	13,5% Vol.
Acidesa	5,65 g/l expressat en àcid Sulfúric (ATS).
PH	3,2
Sucre residual	22 g/l
Rendiment	3000 l/Ha.
Formats d'ampolla	75 cl.
Nº d'ampolles per caixa	6
Nota de cata	De color groc, daurat i brillant. El nas ens recorda fruita dolça, pinya caramel·litzada, préssec de vinya, flor d'ametller, pastisseria. En boca tenim un recorregut complet, aromàtic, bona acidesa, equilibrada per una entrada un xic dolça. I un final de boca que el fa persistent, intens.
Maridatge	El vi combina amb un ventall molt ampli de menges, per exemple: gambes i marisc en general, arrossos, peixos en diferents coccions, formatges tipus "comté", pop a la gallega, etc...

Nota de cata y maridatge facilitats per en Jordi Raventós, propietari del HOTEL RESTAURANT EL BOSC



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España