

DG VITICULTORS Brut Blanc 2011



Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Varietades	100% Chardonnay.
Vinificación	Prensado suave de la uva acabada de despallillar, con un rendimiento del mosto del 45%. Primera fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada a 15°C. Tiraje en Febrero del 2011.
Crianza	Crianza en botella antes del degüelle como mínimo de quince meses.
Alcohol	12,5% Vol.
Acidez	10,4 g/l expresado en ácido Tartárico.
PH	2,93
Azúcar residual	0 g/l
Rendimiento	2700 l/Ha.
Formatos de botella	75 cl.
Nº de botellas por caja	6

