



Petit Caligo 09

Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Varietades	Sauvignon Blanc 70%, Chardonnay 30% podredumbre noble.
Vinificación	Vendimia manual. Prensado directo en prensa vertical. Ocho meses en depósito de acero para Sauvignon Blanc y un año en barrica de 400 l de roble francés para Chardonnay.
Crianza	
Alcohol	10,5% Vol.
Acidez	4,1 g/l expresado en ácido Sulfúrico (ATS).
PH	3,45
Azúcar en vendimia	305 g/l
Azúcar residual	125 g/l
Rendimiento	Sauvignon Blanc 2000 l/Ha, Chardonnay 800 l/Ha.
Formatos de botella	37,5 cl.
Nº de botellas por caja	4
Nota de cata	Oro pálido. En la nariz tiene aromas de piel de limón, melocotón, albaricoque y especias, realzados por una suave nota floral. En boca es dulce, generoso y especiado, con un inicio floral y energético que concede a las notas de orejón, cítricos y miel un punto de ligereza. Se repite esta nota floral en el final largo y endulzado que muestra muy buena persistencia en boca y una pizca de picor ácido, notables para un vino de vendimia tardía.
Maridaje	Como aperitivo, con quesos cremosos. En postres como pasteles de fruta, fresas, mango.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España

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