



Petit Caligo 09

Sòl	Calcarí i d'estructura franco-argilosa, amb abundància de graves.
Varietats	Sauvignon Blanc 70%, Chardonnay 30% botrytis noble.
Vinificació	Verema manual. Premsat directe en premsa vertical.
Criança	Vuit mesos en dipòsit d'acer pel Sauvignon Blanc i un any en bota de 400 l de roure francès pel Chardonnay.
Alcohol	10,5% Vol.
Acidesa	4,1 g/l expressat en àcid Sulfúric (ATS).
PH	3,45
Sucre en verema	305 g/l
Sucre residual	125 g/l
Rendiment	Sauvignon Blanc 2000 l/Ha, Chardonnay 800 l/Ha.
Formats d'ampolla	37,5 cl.
Nº d'ampolles per caixa	4
Nota de cata	Or pàlid. Al nas té aromes de pell de llimona, prèssecs i albercocs i espècies, subratllats per una suau nota floral. A la boca és dolç, generós i especiat, amb un inici floral i enèrgic que concedeix a les notes d'orellana, cítrics i mel un punt de lleugeresa. Aquesta nota floral torna al final llarg i dolç que mostra bona persistència en boca i una mica de picantor àcida notables per un vi de verema tardana.
Maridatge	A l'aperitiu, amb formatges cremosos. Als postres amb pastissos de fruita, mango, maduixes.

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



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España