

ÀURIA 2018



VARIETATS

100% Moscat de gra petit



NOM

La proporció àuria, coneguda com a proporció divina, es troba freqüentment a la naturalesa i s'associa a la percepció d'harmonia i perfecció.



ELABORACIÓ

Verema manual en el moment òptim de maduració.

El raïm es va desrapar i conduir a la premsa pneumàtica sense maceració. El most flor d'escorregut i d'una primera compressió molt suau es va separar de la resta i va passar als dipòsits de fermentació a on va fermentar durant 30 dies a una temperatura controlada de 15º.

Completada la fermentació, es va mantenir el vi en contacte amb les seves lles durant un mes, amb remoguts cada 3 dies per a obtenir major complexitat aromàtica i volum en boca.

Prèviament al seu embotellat, es va clarificar i estabilitzar per fred a -3º de temperatura.



NOTA DE TAST

Color palla brillant. Aroma intens, molt floral, herbes de tocador, fruita fresca, notes tropicals. En boca és golós, fresc, fruitat, persistent i molt equilibrat.

PRODUCCIÓ



15.000

ALCOHOL



13,5%