

VESPINO BLANCO ECOLÓGICO



Vinificación: Vespino Blanc es la suma de varios tipos de elaboraciones. Por una parte, la maceración prefermentativa de la prensal blanca y, por otra, el prensado directo de las uvas procedentes de los viñedos más jóvenes de chardonnay y giró. Una vez fermentadas por separado realizamos el ensamblaje definitivo y lo mantenemos con las lías finas hasta justo antes del embotellado, sin agregar sulfuroso.

Nota de cata: Las notas de frutas blancas como la manzana y la pera aparecen en primera instancia para luego dar paso a sensaciones más dulces que nos recuerdan al melocotón o al melón. En boca es redondo, carnoso, largo y persistente, y con un final de boca denso pero fresco.

FICHA DE CATA

VARIEDADES:

51% CHARDONNAY, 40% PREMSAL, 9% GIRÓ

CRIANZA:

SOBRE LÍAS EN DESPÓSITO DE INOXIDABLE
DURANTE 4 MESES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN O ZONA:

VI DE LA TERRA DE MALLORCA

PARÁMETROS ANALÍTICOS:

- GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
- CLARIFICACIÓN: BENTONITA
- ACIDEZ TOTAL SULFÚRICA: 5,4 g/L
- GLUCOSA+FRUCTOSA: 0,9 g/L
- SULFUROSO LIBRE: <4
- SULFUROSO TOTAL: 21