

# VIÑA Esmeralda

## MEDITERRÁNEO



**Collita:** 2024



**DO:** Penedès



**Varietat:** Moscatel de Alejandría

**Època de verema:** A partir del 21 d'agost



**Elaboració:**

**Tipus de fermentació:** En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

**Temps de fermentació alcohòlica:** 2 setmanes

**Temperatura de fermentació:** 16°C

**Embotellat:** A partir de novembre de 2024



**Dades tècniques:**

**Grau alcohòlic:** 11,5% vol.

**pH:** 3,07

**Acidesa total:** 5,3 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 7,8 g/L (Glucosa i fructosa procedents dels sucres naturals del most)

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfits

**Vi vegà certificat**



**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:**

2 anys



**Formats disponibles:**

150 cl, 75 cl i 37,5 cl



**Nota de tast:**

Color palla i brillant. Molt fragant, amb delicades notes florals (rosa) i de fruita (litxi). En boca és suau, seductor, amb un final llaminer (mel d'acàcia).



**Gastronomia:**

Sublim amb aperitius de marisc, peix i patés. Per la frescor i el caràcter afruitat, és ideal amb plats de cuina oriental. Serviu-lo a 11°C.



**Història:**

La brisa de la Mediterrània es confon amb l'aroma de les roses que envolten les nostres vinyes terra endins, i que donen lloc a la nostra joia més preuada: Viña Esmeralda. Un plaer per compartir que evoca la bellesa de la Mediterrània i els seus llocs únics.



**Meteorologia:**

La verema 2024 va ser més aviat primerenca i de menys producció degut a la sequera dels anys anteriors. El temps va ser variable, amb pluges intenses a la primavera i amb un estiu suau. Les temperatures del cicle vegetatiu van ser similars al 2023, però més fresques durant la maduració. La pluviometria va tendir a la normalitat, i va ser superior a anys anteriors. El bon estat sanitari del raïm ens va permetre elaborar vins blancs i rosats frescos i amb bona acidesa.