



Viña Esmeralda

Cosecha: 2016

Tipo de vino: Vino blanco



DO: Catalunya



Variedades: Moscatel y gewürztraminer

Época de vendimia:

Moscatel: A partir del 2 de septiembre

Gewürztraminer: A partir del 10 de octubre



Elaboración:

Tipo de fermentación: Depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 2 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: A partir de octubre de 2016



Datos técnicos:

Grado alcohólico: 11,5% vol.

pH: 3,20

Acidez total: 5 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 6,9 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos



Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:

2 años



Formatos disponibles:

150 cl, 75 cl y 37,5 cl



Nota de cata:

Color pajizo pálido y brillante. Fragante, floral (azahar), con delicados matices de fruta exótica (chirimoya) y una nota de confitura de manzana. En boca es suave, delicadamente goloso, dejando un rastro sutil de miel.



Gastronomía:

Sublime con aperitivos de marisco, pescado y patés. A probar con platos de cocina oriental. Servir a 11°C.



Premios:

· Medalla de Oro, Concours Mondial des Féminalise 2017 (Francia)



Historia:

La brisa del Mediterráneo se confunde con el aroma de las rosas que rodean nuestras viñas, dando lugar a nuestra más preciada joya: Viña Esmeralda.

Un placer para compartir que evoca la belleza del Mediterráneo y sus lugares únicos.



Meteorología:

Año con un invierno y periodo vegetativo bastante seco muy acusado en la zona del Penedés. Invierno suave con una primavera y verano también con temperaturas normales. Septiembre fue algo caluroso al principio y más fresco después, con ciertas lluvias que ayudaron en la maduración de las variedades más tardías.