

SO DE CAN RODA PANSA BLANCA CRIANÇA SAULÓ 2017

VINIFICACIÓ 100 % Pansa Blanca de vinyes velles de 60-70 anys, en terreny de sauló, rendiments baixos .

Premnat de raïm sencer en premsa pneumàtica i 55% de rendiment d'extracció, fermentació a baixa temperatura 14-15°C durant 18 dies.

Posterior criaça durant 14 mesos en botes de 300 litres de roure americà, francès i acàcia, noves i de primer any, amb battonage de les seves mares els primers 6 mesos.

Embotellat el 7.5.19.

ANALÍTICA

Grau alcohol	13,54	% vol
Ac Total Sulf	3,55	g/l
Ac Volatil	0,53	g/l
pH	3,37	
SO2 LL/T	23/87	mg/l
Sucres Totals	0,2	g/l

TAST

Color groc palla daurat, sensació densa, llàgrima marcada i de caiguda lenta per la copa.

Aromes francs de caràcter terciari, de gran complexitat amb predomini de notes torrefactes (carbó humit, fruit sec torrat), espècies dolces i tocs làctics (mantega), obrint-se cap a notes fruitades madures (meló, poma al forn), licor i crema catalana.

Pas en boca d'àmplia sensació sedosa i cremosa, acidesa mitja, postgust llarg i potent, cert calidesa i refresc cítric i mineral .