

Cingles Blaus: Octubre

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi Blanc

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa blanca, Macabeu i Chardonnay.

NOM: Octubre. Inspirat en el mes de l'any en el qual es verema el raïm per elaborar aquest vi.

VINIFICACIÓ:

Derrapat i trepitjat suau.

Premsatge respectuós amb premsa pneumàtica.

Desfangat del most.

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada màxima de 17 °C.

Maduració entre 6 i 8 mesos i posterior embotellat.

GRADUACIÓ: 13% vol.

NOTA DE TAST:

Vi blanc de color groc pàl·lid brillant i daurat.

En nas es noten les aromes intenses florals blanques i afruitades destacant el lli, la pera de Sant Joan i un record de fruita tropical.

Té un pas en boca equilibrat i rodó on notem els aromes nasals i destaca l'acidesa que el fa molt fresc i agradable.

