

REAL AGRADO

BLANCO 2014

A partir de uva blanca, sana y madura, recogida selectivamente de forma manual, en viñedos propios de 20-30 años. Elaboramos este vino empleando la variedad Viura. En el proceso de elaboración se utiliza el mosto desfangado y limpio. Previamente se realiza una corta extracción de aromas de la piel, manteniendo en contacto superficie de la piel y mosto líquido, todo ello a baja temperatura. La fermentación discurre lentamente, bajo la actuación de levadura seleccionada y manteniendo la temperatura 16-18° C.

Por sus caracteres, es aconsejable consumir este vino sobre 8° C de temperatura.

Datos Analíticos

Graduación Alcohólica:	12,50 % Vol.
Sulfuroso Libre/Total:	30/126 mgr / Lit.
Acidez Volátil:	0,32
Acidez Total:	6,3 gr / lit. (en tartárico)
pH:	3,15

CATA Color amarillo verdoso, leves tonos acerados, limpio y brillante. Con aromas a frutos tropicales, como la piña. Heno fresco y piel de melocotón. En boca, amplio y fresco, frutoso, con sabores a piña y mango.
Con volumen y larga salida.

