



# FINCA LA BOLTANA

## AGRICULTURA ECOLÒGICA

### VARIETATS

100% Xarel·lo

### VINYES

Vinyes de la *Finca la Boltana* (70 anys).

### ELABORACIÓ

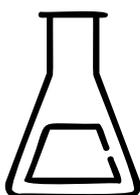
Collita i selecció manual, en vinya de baixa producció. **Maceració prefermentativa en fred durant 4 hores**, per extreure el màxim de qualitats d'aquest raïm. Després, es premsa el raïm suaument, i es **fermenta a baixa temperatura** (14 °C). Finalitzada la fermentació, **el vi és criat sobre les mares durant 5 mesos**. Posteriorment, un **15% del vi és criat durant 5 mesos més amb bótes noves de Roure Francès**. Finalment, **es deixa reposar el vi uns mesos en ampolla** abans de treure'l al mercat.

### NOTA DE TAST

Color groc amb reflexos verdosos. **Aromes de fruites blanques madures**, molt intens i persuasiu, amb **notes empireumàtiques i avainillades**. En boca es mostra **estructurat, sedós, amb volum i amb gran untuositat**.

### Acompanya'l amb...

Peixos blaus amb greix, calderetes tipo "Zarzuela", arrossos (risottos i paelles), brandada de bacallà i formatges cremosos.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,32

Acidesa: 4,9 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,7 g/L

Vi ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894