



FINCA LA BOLTANA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

100% Xarel·lo

VIÑEDOS

Viñedos de *Finca la Boltana* (70 años).

ELABORACIÓN

Cosecha y selección manual, en viña de baja producción. **Maceración prefermentativa en frío durante 4 horas**, para extraer el máximo de calidades de la uva. Después, se prensa la uva suavemente, y se **fermenta a baja temperatura** (14 °C). Finalizada la fermentación, **el vino es criado sobre las lías durante 5 meses**. Posteriormente, un **15% del vino es criado durante 5 meses** más con **barricas nuevas de roble francés**. Finalmente, **se deja reposar el vino unos meses en botella** antes de sacarlo al mercado.

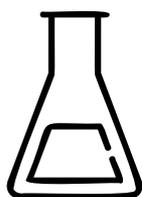
NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. **Aromas de frutas blancas maduras**, muy intenso y persuasivo, con **notas empireumáticas y avainilladas**. En boca se muestra **estructurado, sedoso, con volumen y con gran untuosidad**.

Acompáñalo con...

Peces azules con grasa, calderetas tipo "Zarzuela", arroces (risottos y paellas), blandida de bacalao y quesos cremosos.

Vino ecológico y vegano



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,32

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,7 g/L



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894