



CAPNEGRE

BLANC 2009

FICHA TECNICA DE CATA

Identificación del vino:

Garnacha blanca 85%
Macabeo 15%

Cosecha dia 8 de Septiembre del 2009
Rendimiento de 1.500 kgs/Ha
Parcela L'Espailladou
Localidad de Feulluns (Roussello)

Elaboración:

Prensado suave con nieve carbónica.
Adición de levaduras.
Fermentación a temperatura controlada de 16°C
Después de la fermentación se trabajó el vino durante tres meses de batonage con lias finas.
Embotellado en Febrero del 2010.

Cata:

Color blanco brillante con tonalidades doradas.
Aroma herbáceo floral.
En boca, es un vino carnoso, untuoso y elegante. Muy bien equilibrado.

Analítica:

Grado alcohólico: 14,50 %Vol	pH: 3,27
Acidez Total Sulfúrico: 4,00 g/l	SO ₂ L: 27 mg/l
Acidez Volátil: 0,30 g/l	SO ₂ T: 98 mg/l