

EL PETIT DE SANUI NOVELL 2021

Celler de Sanui

DO Costers del Segre

Varietats: 55 % macabeu, 32 % riesling i 13 % muscat d'Alexandria

Alcohol: 13 % vol.

Acidesa total: 6,24 g tartàric/L

pH: 3,44

Acidesa volàtil: 0,32 g/L

Diòxid de sofre: 73 mg/L

Sucres totals: < 0,2 g/L

Elaboració

Vi elaborat exclusivament a la finca Les Torres. Els ceps, cultivats en espatllera sobre un sol semiprofund, de textura argilo-calçari i amb bona composició mineral, tenen una edat mínima de 15 anys.

El raïm es cull de forma manual, en el seu punt òptim de maduració i en perfecte estat sanitari i, un cop al celler, es refrigera fins als 4 °C, per tal d'extreure'n al màxim les característiques i iniciant la seva fermentació en contacte amb la pròpia pell i així, aconseguim el seu color daurat i una estructura més gran. Posteriorment, es descuba i continua la fermentació del most flor en dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura, i no supera en cap moment els 16°C.

Nota de tast

De color groc daurat brillant, la seva aroma ens recorda el préssec i la pera que es confirma en una boca suau, acidesa refrescant, llaminer i amb un lleuger punt d'agulla a causa de la seva joventut. Llarg i intens postgust.

Temperatura de servei: 6 - 8 °C

