

El Petit de SANUI Blanc Novell 2022

Celler de SANUI

BODEGA : Celler de SANUI – Productes Frescos de Lleida, SLU.

ZONA : Denominació d' Origen COSTERS DEL SEGRE

VENDIMIA : Collita 2022

VARIETATS : 42% Macabeu

28% Riesling

30% Muscat de Gra Petit

ELABORACIÓ :

Vi elaborat exclusivament a la finca "Les Torres", de la nostra propietat. Els ceps seleccionats per a la seva elaboració es cultiven a una altitud de 270 m., en espatllera sobre un sòl poc profund, de textura argilós-calcari, quelcom calís i amb pobre composició mineral. Els ceps es van plantar el 2004

El raïm es va veremar la primera quinzena d'Agost, per separat i de forma manual en contenidors de 1.000 kg., amb una lleugera sobremaduració i en perfecte estat sanitari. Un cop al Celler, es refrigera fins als 4° C., per tal d' extreure al màxim les seves característiques aromàtiques durant una curta maceració de 8 hores, escorrent el most flor a petits dipòsits d' acer inoxidable i iniciant-se la fermentació a una temperatura controlada d' entre els 10 i 14°C. Finalitzada la fermentació alcohòlica i un cop trasbalsat, es clarifica i es filtra suaument per ser embotellat seguidament

El Muscat de Gra Petit es va elaborar amb la tècnica denominada de “maceració carbònica” per tal d'intensificar la seva aroma i potenciar, al mateix temps els seu sabor.

NOTA DE CATA :

De color groc pàl·lid i reflexos verds brillants, en la seva aroma predomina les fruites dolces de pinyol (préssec, pera i orellons de albercoc). En boca es golós, amb sabor dolcenc (meló de Cantalou, plàtan madur...), notes cítriques, bona acidesa i un bon equilibri al post gust que es remarca la fruitositat del Muscat degut a la seva especial elaboració..

ANÀLISI : Graduació 13,00% vol.

Acidesa Total 5,48 gr/l (en H2T)

Acidesa Volàtil 0,26 gr/l

Diòxid de Sofre Total 118 mg/l

Sucres Totals 1,10 gr/l

Tonalitat 0,070

SERVEI : Recomanem prendre'l a una temperatura entre els 5 i 7° C.

Com a vi de copa i per marida amb peix, marisc i crustacis i és bon company de carns blanques o fins i tot amb formatges forts.

A causa del seu notable grau d'acidesa, és ideal per acompanyar postres a base de fruites

Aquest **Vi Novell** per la seva especial elaboració, té una curta durada, per això es recomana beure-se'l ràpidament ja que del contrari perdrà la joventut que el caracteritza.