

BAG IN BOX BLANC

Format 3L./5L./20L.



NOTA DE TAST

Vi sec i innovador, elegant i de gran qualitat que s'emmarca dins del grup de vins de tall clàssic de la cooperativa. Compta amb una frescor d'exquisit i complex bouquet entre fruites blanques, fruits secs i notes especiades. Té agradablement equilibrats la seva acidesa, els tanins i l'alcohol.

Temperatura de Servei

10° C

Maridatge

Clàssic: pollastre al chilindrón. Terroir: formatges, foie, pastes. Ètnic: bacallà al pil-pil.

BAG IN BOX BLANC

VARIETATS

Macabeu i Garnatxa blanca

Bag-in-box: 3 L./ 5 L. / 20 L.

Grau alcohòlic: 13,5%

pH: 3.3

Acidesa total: 5.8 grl/tartaric **Acidesa volàtil:** 0.33

Sulfurosos totals: 30 **Sulfurosos lliures:** 74

Sucres reductors: 1.3

CARACTERÍSTIQUES

Regió

La viticultura té una tradició mil·lenària a la comarca de la Terra Alta. El reconeixement de la seva producció com a denominació d'origen va començar a gestar el 1972. El reconeixement públic va succeir amb el primer reglament de la DO i del seu Consell Regulador.

Origen

Els sòls són principalment calcaris, pobres en matèria orgànica però amb una bona capacitat de reserva hídrica. Una pluviometria escassa aprox. 350 mm/any-, excel·lent exposició solar i dos vents dominants, el Cerç i el Garbí, caracteritzen aquesta zona i permeten una viticultura sostenible i una excel·lent maduració del raïm.

Producció

6.500 Kg/Ha

Superfície

125 Ha

Elaboració

Després d'una acurada fermentació controlada de temperatura a menys de 18º, enfocada a la màxima extracció de totes les característiques del raïm i obtindre el màxim de tons afruitats, tant en nas com en boca.