

Joncària

SAUVIGNON BLANC

pere
GUARDIOLA
celler

Temp.
servei
9-10°



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14,5%
Acidesa total (àc. tartàric): 4,9 g/l
Sucre residual: 3 g/l

VARIETATS I ELABORACIÓ

100% Sauvignon Blanc.

Verema manual, selecció del raïm i maceració pel·licular en fred. La fracció del most flor obtinguda fermenta amb llevat seleccionat i a baixa temperatura. Un cop finalitzada, el vi obtingut es deixa sobre les mare fines durant un mes. Embotellat el març del 2018.

NOTA DE TAST

Color groc palla amb lleugers reflexes verdosos.
Aroma net i elegant, s'hi harmonitza la fruita cítrica com la llima amb la tropical, la pinya i amb notes herbàcies fresques.
En boca es torna a manifestar el caràcter varietal de la fruita cítrica amb una refrescant acidesa i una nota de picant que fa destacar la seva potència aromàtica al paladar.
És un vi elegant i equilibrat.