



CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT



1270 A VUIT BLANC

DOQ PRIORAT

BLANC

VARIETATS

Garnatxa Blanca

ANALÍTICA

Grau: 14,5%

ATt: 5,8

PH: 3,26

Sucres Residuals (G/F): 0,35 gr/l

ELABORACIÓ

Collita del raïm en caixes de 15 Kg, amb una acurada selecció dels fruits, esperant sempre al punt òptim de maduració.

Derrapat i xafat a l'entrada al celler, amb una maceració de 4 a 6 hores i seguidament premsat. Fermentat i criat en bótes de roure francès durant 5 mesos.

EMBOTELLAMENT

Abans d'embotellar el vi es realitza una filtrada molt suau y s'estabilitza el sulfurós. Un cop realitzats aquests passos es procedeix a l'embotellat.

CATA

Vi de color groc palla amb un aroma complex de fruites madures, anís i fumats. En boca és intens i potent, resultant llarg i fresc.

75 CL 14,5%VOL