



CELLER HIDALGO ALBERT

POBOLEDA - PRIORAT

1270 A VUIT BLANCO

DOC PRIORAT

BLANCO

VARIEDADES

Garnacha Blanca

ANALÍTICA

Grau: 14,5%

ATt: 5,8

PH: 3,26

Azúcares Residuales (G/F): 0,35 gr/l

ELABORACIÓN

Cosecha de los racimos en cajas de 15Kg, con una acurada selección de los frutos, esperando siempre al punto optimo de la maduración.

Derrapado y chafado a la entrada en bodega. Con una maceración de 4 a 6 horas y seguidamente prensado.

Fermentado y criado en botas de roble francés durante 5 meses.

EMBOTELLADO

Antes de embotellar el vino se realiza una filtración muy suave y se estabiliza el sulforoso. Una vez realizados estos pasos se procede al embotellado.

CATA

Vino de color amarillo paja con un aroma complejo a frutas maduras, anís y ahumados. En boca es muy intenso y potente, resultando largo y fresco.

75 CL 14,5%VOL

