

FICHA TÉCNICA: MERNAT BLANCO 2018

Merant Blanco es un vino joven, fresco y afrutado, con una boca redonda, equilibrada y espectacular, que invita a seguir bebiendo.

NOTA DE CATA: MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo con reflejos verdosos.
- Olor: intenso, frutal, con recuerdos de albaricoque, melocotón y flores blancas.
- Sabor: fresco, goloso, complejo, largo y persistente.

Temperatura de servicio 9-12°C
 Ideal para combinar con aperitivos, ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas

VIÑEDO: ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.
 Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.
 Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Viognier	5 Meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
03-06/09/2018	6.000 kg/ha	13,0%	7,1 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
11/02/2019	2.300 cajas	6 botellas por caja	<1,5 g/l