

TIANNA NEGRE

V.T. Mallorca



TIANNA BLANC 2018 ECOLÓGICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Giró Ros.

VINIFICACIÓN

Tras el despalillado se procede a una breve maceración pre-fermentativa de los hollejos a baja temperatura. Después de un prensado suave con un bajo rendimiento, se introduce el mosto en depósitos isotérmicos, donde se realiza un desfangado estático a temperatura controlada. Una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Antes del final de la fermentación, con una densidad de 1010, introducimos el vino en su depósito de hormigón de forma ovoide.

Crianza: En depósito de hormigón de forma ovoide de 1700 litros con sus lías finas y "Batonage" periódicos durante 7 meses. Embotellado a principios de junio del 2018.

NOTAS DE CATA

De color amarillo oro nuevo con destellos dorados. Aromas intensos de gran limpieza donde destacan notas de fruta madura en sazón, melón, membrillo. Recuerdos de levadura con fondo especiado. En boca se muestra cálido con gran equilibrio, amplio y sedoso. Final de boca elegante con recuerdos de azafrán y buena frescura.

MARIDAJE

Ideal con pescados grasos y carnes blancas. Arroces negros.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com