

Vi ecològic

# Singular d'Àmfora



## Blanc 2014

Per trobar la màxima expressió d'aquest vi, recomanem el seu consum en copa Riedel Syrah

### DADES GENERALS

ANYADA	2014
PRODUCCIÓ	200 ampolles
VARIETAT	100% Macabeu
VEREMA	Manual
VINIFICACIÓ	Selecció de grans en taula de tria. Premaceració a 4°C durant 24h. Maceració pel·licular en premsa 12h. Fermentació a 14°C durant 20 dies en tina inoxidable i final de fermentació en àmfora de terrissa.
CRIANÇA	Criança sobre les seves pròpies lies durant 10 mesos. Clarificació amb bentonita. En ampolla 12 mesos abans de sortir al mercat.
NOTES DE L'ENÒLEG	Aquest vi s'ha estabilitzat i filtrat lleugerament, per tant poden aparèixer precipitats. Evolucionarà bé els propers 2 anys.

NOTES DE TAST  
(En el moment d'embotellar)

ASPECTE VISUAL

ASPECTE OLFACTIU

Vi de color groc amb reflexes daurats

Aroma complexa i intens de fruita madura i seca (albercoc, préssec de vinya i orellanes) i amb notes de pinya en almívar, fruits secs garrapinyats i notes balsàmiques.

ASPECTE GUSTATIU

Vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Vi amb bona acidesa i un punt final salí.  
Post-gust amb record de fruita i fruits secs.

### DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	Mas Bosch
ALTITUD	325 m
PEU	Rupestres i R-110
ORIENTACIÓ	Sud
MARC PLANTACIÓ	3.00 x 1,50 m
PENDENT	3%
ANY DE PLANTACIÓ	1934
ADOBAT	Adob en verd i compost
TIPUS DE SÒL	Franc-arenós
TRACTAMENTS	Els autoritzats per la viticultura ecològica
PLUVIOMETRIA	450 mm
PRODUCCIÓ	6.754 k/ha.
FORMACIÓ	Vas

### DADES ANALÍTQUES

GRAU ALCOHOLIC	13,5
ACIDESA TOTAL	5,3 g/l en H2t
ACIDESA VOLÀTIL	0,67 g/l
PH	3,53
SUCRE RESIDUAL	0,30 g/l
SULFURÓS TOTAL	85
POLIFENOLS	25