

Sant Joannes 2023 Brisa

Elaborado y embotellado por Agrícola Hortons, SL

Ingredientes:

Uva, conservante (E-220)

Información nutricional:

Parámetro	Resultado/ 100 ml
Cenizas	0.07
Sodio	0.012
Sal	0.03
Hidratos de carbono totales	0.3
Azúcares	< 0.05
Proteínas	< 0.1
Grasas	< 0.1
De las cuales saturadas	< 0.1
Calorías en Kcal	71
Cálculo calórico en Kj	298
Grado alcohólico	12.34

Origen: La Casa Gran, Sant Joan Samora – DO Penedès
Clima mediterráneo cálido, suelos arcillo arenosos

Graduación: 12,21% vol.

Acidez: 5,5 g/l en ácido tartárico

Presentación: 70 cl.

Cierre: corcho natural

Composición varietal: Xarel·lo, Viognier

Elaboración: vendimia manual seleccionada, despalillado y maceración – fermentación en depósito durante 21 días. Clarificación espontánea, embotellado sin filtrar durante el mes de abril de 2024

Nota de cata: color amarillo pajizo con reflejos dorados, fruto de la maceración del vino con las pieles. En nariz es afrutado y elegante, con fondo de manzanas al horno, limón y piel de albaricoque. En boca tiene volumen e intensidad, con una buena acidez. Presenta un agradable toque de taninos, frutoso, final salino

Sugerencias de armonización: fideuà y arroces, pescados blancos, carnes a la plancha, embutidos y quesos semi curados

Temperatura de Servicio: 10 – 12°C