



Suelo	Calcáreo y de estructura franco-arcillosa, con abundancia de gravas.
Variedades	Chardonnay 65%, Sauvignon Blanc 25%, Albariño 10%.
Vinificación	Vendimia manual. Prensado directo en prensa vertical. Fermentación a temperatura controlada entre 13°C y 17°C, durante un período mayor a dos meses y medio.
Crianza	18 meses. En barrica nueva de roble francés de 400 litros de capacidad.
Alcohol	11,5% Vol.
Acidez	4,29 g/l expresado en ácido sulfúrico (ATS).
PH	3,84
Azúcar en vendimia	375 g/l
Azúcar residual	180 g/l
Rendimiento	800 l/Ha.
Formatos de botella	37,5 cl. 75 cl.
Nº de botellas por caja	4
Nota de cata	Vívido color de oro. Aromas intensos de nectar de albaricoque, mermelada de naranja, mango y bizcocho de gengibre. Textura rica y untuosa, ofrece plenas notas de frutos tropicales y meloctones junto a notas ahumadas y de flores secas. Muy denso y lleno en sabor pero también enérgico, con una excelente claridad y un inicio especiado. El final permanece con excelente tenacidad y nos deja con notas especiadas y ahumadas.
Maridaje	Foie gras, quesos azules y cremosos. También con postres como creme brulée y tarta de queso.



www.dgviticultors.com

dgviticultors@dgviticultors.com

Torrelles de Foix (Barcelona) – España

Nota de cata proporcionada por *Steven's Tanzer INTERNATIONAL WINE CELLAR*, realizada por *Josh Reynolds*.