


Sangre de Toro



BLANCO CLÁSICO

Cosecha: 2018

 **DO:** Catalunya

 **Variedades:** Mediterráneas, principalmente parellada y garnacha blanca

Época de vendimia:

Parellada: A partir del 21 de septiembre

Garnacha blanca: A partir del 27 de agosto

 **Elaboración:**

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 2 semanas

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: A partir de diciembre de 2018

 **Datos técnicos:**

Grado alcohólico: 11,5% vol

pH: 3,27

Acidez total: 3,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 2 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

 **Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:**
2 años

 **Formatos disponibles:**
75 cl y 37,5 cl

 **Nota de cata:**

Dorado claro, brillante y luminoso. Fresco, vivo y frutal, con delicados aromas cítricos (pomelo). Suave, sedoso, con un fino ribete de acidez frutal y un final seco y elegante.

 **Gastronomía:**

Excelente como aperitivo y para acompañar platos de arroz, marisco y pescado. Servir a 10°C.



Historia:

Desde la primera cosecha en 1954, seleccionamos cuidadosamente los mejores viñedos para elaborar un vino hoy legendario y de personalidad inimitable.



Meteorología:

Año marcado por una primavera muy lluviosa y fresca, con un verano más bien suave con diez días de fuerte calor que se moderó al llegar el periodo de lluvias. Estas condiciones provocaron un claro retraso de la vendimia respecto a otros años. Buen estado sanitario de la uva en general con un resultado de vinos frescos y aromáticos.