



# Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.

## VI BLANC JOVE TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



### Raïm

És un vi jove, excepcionalment afruitat, lleuger i amb una tipicitat que el caracteritza.

Les varietats de raïm per elaborar aquest vi són el xarel·lo, el chardonnay i el muscat d'Alexandria. El predomini del xarel·lo que ens ofereix uns vins amb cos i estructura. Aquesta varietat actualment és la més conreada al Penedès i la més apreciada per elaborar vins blancs tranquils.

El chardonnay i el muscat d'Alexandria li donen fruita i el converteixen en un vi molt llaminer.

### Elaboració del vi

Després de realitzar diversos controls de maduració decidim el moment òptim de veremar, quan trobem l'equilibri entre el grau i l'acidesa del raïm.

La verema és manual, fem una maceració en fred del most amb les pells del raïm per extreure'n les aromes varietals seguit d'un premsat molt suau.

Una vegada obtenim el most duem a terme un desfangament estàtic durant 24 hores per tal que ens quedi un most net el qual fermentarà a temperatura controlada al voltant dels 15 °C en dipòsits d'acer inoxidable afegint-hi llevats seleccionats.

Una vegada finalitzat el procés de fermentació alcohòlica trasbalsem el vi per separar-lo de les mares gruixudes cap un altre dipòsit on posteriorment filtrarem i estabilitzarem per fred.

### Embotellat

Quan tenim la seguretat que és estable i ha passat el control de qualitat. És un vi jove.

### Dades tècniques

**Alcohol:** 11,5 % vol.

**Acidesa total:** 3,5 g/l

**Sulfurós total:** 75 mg/l

**Sucres:** 2,5 g/l

**pH:** 3,28

### Nota de tast

**ASPECTE:**

Color pàl·lid i transparent. És brillant amb reflexos verdosos.

**NAS:**

Al nas, podem percebre una aroma fresca i neta amb matisos de fruita madura com la pinya, la pera i la poma. Notes florals agradables.

**PALADAR:**

El trobem lleuger, sec, amb una acidesa viva que li aporta frescor. Al final hi notem un caràcter cítric.