



Estel d'Argent

Vi, cava, il·Lusió.

## VINO BLANCO JOVEN TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



### Uva

Es un vino joven, excepcionalmente afrutado, ligero y con una tipicidad que lo caracteriza.

Las variedades de uva para elaborar este vino son el xarel·lo, el chardonnay y el moscatel de Alejandría. El predominio del xarel·lo nos ofrece unos vinos con cuerpo y estructura. Esta variedad actualmente es la más cultivada en el Penedés y la más apreciada para elaborar vinos tranquilos.

El chardonnay i el moscatel de Alejandría le dan fruta y lo convierten en un vino muy goloso.

### Elaboración del vino

Después de realizar diversos controles de maduración decidimos el momento óptimo de la vendimia, cuando encontramos el equilibrio entre el grado y la acidez de la uva.

La vendimia es manual, realizamos una maceración en frío del mosto con las pieles de la uva para extraer los aromas varietales, seguido de un suave prensado.

Una vez obtenido el mosto realizamos un desfangado estático durante 24 horas. El mosto limpio resultante fermentará a temperatura controlada alrededor de los 15 °C en depósitos de acero inoxidable añadiendo levaduras seleccionadas.

Una vez finalizado el proceso de fermentación alcohólica trasegamos el vino para separarlo de las lías gruesas hacia otro depósito donde posteriormente filtraremos y estabilizaremos por frío.

### Embotellado

Cuando tenemos la seguridad de que ya es estable y ha pasado el control de calidad. Es un vino joven.

### Datos técnicos

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

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

**Sulfuróso total:** 75 mg/l

**Azúcares:** 2,5 g/l

**pH:** 3,28

### Nota de cata

**ASPECTO:**

Color pálido y transparente. Es brillante con reflejos verdosos.

**NARIZ:**

En nariz, podemos percibir un aroma fresco y limpio con matices de fruta madura como la piña, la pera y la manzana. Notas florales agradables.

**PALADAR:**

Lo encontramos ligero, seco, con una acidez viva que le aporta frescor. Al final notamos un carácter cítrico.