

FICHA TÉCNICA:

MERNAT JOVEN BLANCO 2018

Mernat Joven Vino Blanco es un vino aromático y muy afrutado, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo paja con reflejos verdosos.
- Olor: intenso y afrutado aroma a manzana y piña.
- Sabor: fresco, sabroso y largo.

Temperatura de servicio 8-10°C.
 Ideal para combinar con ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas.

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 4,8 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.
 Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica.



COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Chardonnay

No

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

06/09/2018

10.000 kg/ha

13,0%

6,4 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

1/03/2018

800 cajas

12 botellas por caja

<1,5 g/l