

FITXA TÈCNICA



VARIETATS

65% Xarel·lo, 18% Sauvignon Blanc, 10% Malvasia de Sitges, 7% Macabeu



ELABORACIÓ

Verema de gran qualitat. Raïms collits en diferents dies segons el punt òptim de maduració de cada una de les varietats i parcel·les. Cada varietat es fermenta a baixa temperatura i per separat en dipòsits d'acer inoxidable. Finalment es fa el cupatge, es clarifica, es filtra i s'embotella.



DATA D'EMBOTELLAT

Novembre 2021



PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 11.67% vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6.9 g/L

Acidesa Volàtil: 0.29 g/L

pH: 3.15

Sucres Residuals: 2.2 g/L

SO₂ Total: 79 ppm



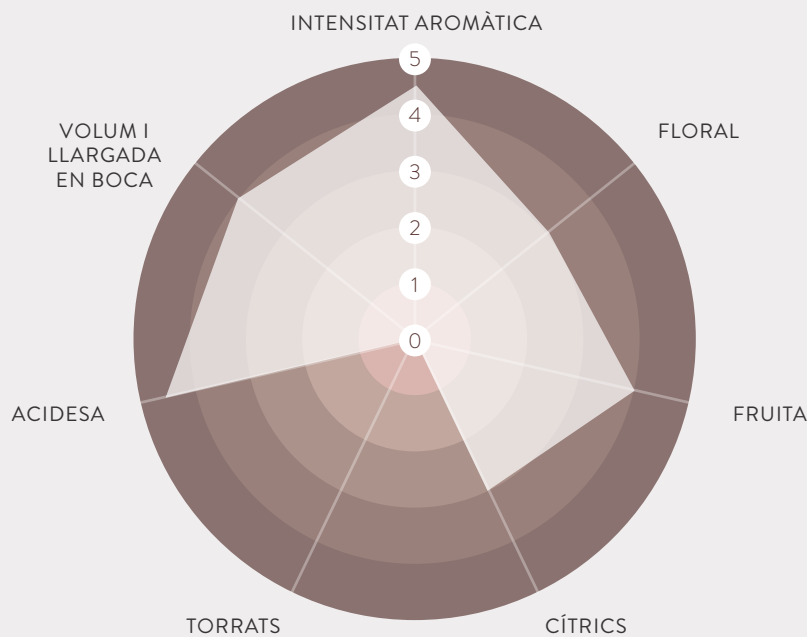
PRODUCCIÓ TOTAL

13.466 ampolles 75 cl



TEMPERATURA DE SERVEI

Aconsellem servir-lo a una temperatura de 4 - 6°C.



NOTA DE TAST

Cada una de les varietats del cupatge es complementen perfectament per acabar donant un vi fresc i molt aromàtic. A la copa, un nítid color groc verdós que ens mostra joventut. En nas, intensos i elegants aromes de fruita blanca, cítrics i flor blanca. En boca és molt fresc i agradable, fent del Primer Blanc un vi ideal per prendre a copes en qualsevol ocasió o per acompanyar plats lleugers com amanides, pasta, carns blanques, peixos al forn o formatges cremosos.



FICHA TÉCNICA



VARIETADES

65% Xarel·lo, 18% Sauvignon Blanc, 10% Malvasia de Sitges, 7% Macabeu



ELABORACIÓN

Vendimia de gran calidad. Uvas cosechadas en distintos días según el punto óptimo de maduración de cada una de las variedades y parcelas. Cada variedad se fermenta a baja temperatura y por separado en depósitos de acero inoxidable. Finalmente se hace el cupaje, se clarifica, se filtra y se embotella.



FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre de 2021



PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 11.67% vol.

Acidez Total Tartárica: 6.9 g/L

Acidez Volátil: 0.29 g/L

pH: 3.15

Azúcares Residuales: 2.2 g/L

SO₂ Total: 79 ppm



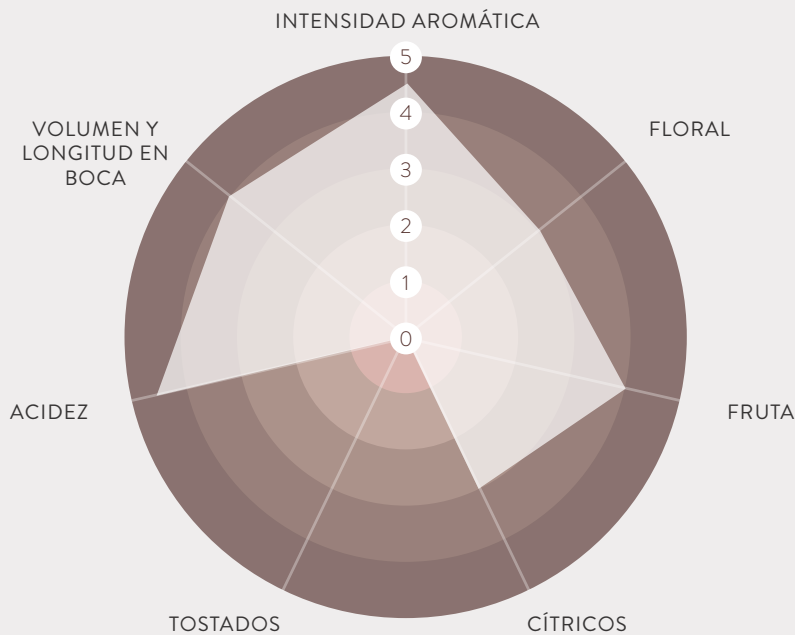
PRODUCCIÓN TOTAL

13.466 botellas de 75cl



TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 4 - 6°C



NOTA DE CATA

Cada una de las variedades del cupaje se complementan perfectamente para dar un vino fresco y muy aromático. A la copa, un nítido color amarillo verdoso que nos muestra juventud. En nariz, intensos y elegantes aromas de fruta blanca, cítricos y flor blanca. En boca es muy fresco y agradable, haciendo del Primer Blanc un vino ideal para tomar a copes en cualquier ocasión o para acompañar platos ligeros como ensaladas, pasta, carnes blancas, pescados al horno o quesos cremosos.



AVGVSTVS

AVGVSTVS MICROVINIFICACIONES

TECHNICAL SHEET

VARIETIES
65% Xarel·lo, 18% Sauvignon Blanc, 10% Malvasia de Sitges, 7% Macabeu

WINEMAKING
High quality vintage. Grapes harvested on different days according to the optimal degree of ripeness for the different varieties and plots. Each variety is fermented at a low temperature and separately in stainless steel tanks. At the end, the blend is made, clarified, filtered and bottled.

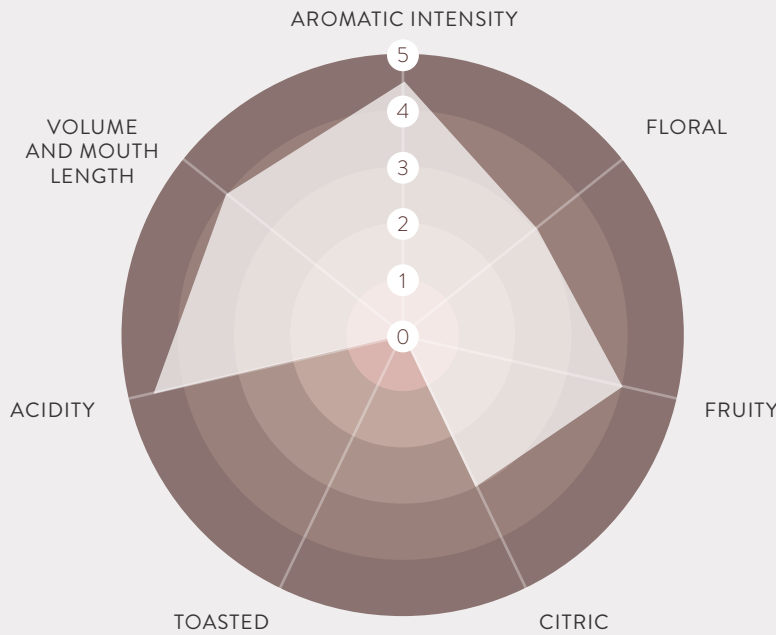
BOTTLING DATE
November 2021

TOTAL PRODUCTION
13.466 bottles 75cl

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 11.67% vol.
Total Tartaric Acidity: 6.9 g/L
Volatile Acidity: 0.29 g/L
pH: 3.15
Residual Sugars: 2.2 g/L
Total SO₂: 79 ppm



TEMPERATURE OF SERVICE
We recommend serving it at a temperature between 4 - 6°C



TASTING NOTES
Each variety of the blend complement perfectly to give a fresh and very aromatic wine. In appearance, a yellow greenish color that shows us youngness. On the nose, intense and elegant aromas of white fruit, citrus and white flower. On the palate it is very fresh and pleasant, making Primer Blanc an ideal wine to drink a glass on any occasion or to pair with light dishes such as salads, pasta, white meat, baked fish or soft cheeses.

