

t'estimo infinít

BLANC ECOLÒGIC



T'ESTIMO INFINIT és un vi blanc elaborat principalment amb la varietat autòctona Xarel.lo procedent de vinyes velles d'**agricultura ecològica** de la nostra terra, el Penedès. El most ha macerat en fred amb la pell del raïm per obtenir tipicitat d'aquesta varietat autòctona. Per potenciar la intensitat aromàtica és complementat amb un petit percentatge de la varietat Sauvignon blanc. És un vi fresc amb aromes a fruita blanca, tropicals i florals, estructurat, agradable i sec.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès central (Xarel.lo) i Penedès superior (Sauvignon blanc).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua.

Altitud de plantació de les vinyes: 150m (Xarel.lo) i 280m (Sauvignon blanc).

Pluviometria: 345 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a finals d'agost la Sauvignon blanc i a mitjans de setembre la Xarel.lo.

Premsat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica.

Maceració en fred del most flor de la varietat Xarel.lo amb la pell del raïm per obtenir la tipicitat d'aquesta varietat autòctona. Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Cupatge: Xarel.lo 90% i Sauvignon blanc 10%.

Temperatura de fermentació: 15-16 °C.

TAST

El T'ESTIMO INFINIT presenta un color groc pàl·lid. En nas és fresc i hi destaquen els aromes a fruita blanca, tropicals amb delicades notes florals.

En boca és un vi estructurat, equilibrat, gustós i amb un post gust molt agradable i sec.

Recomanat per acompanyar aperitius, arrossos, pastes, peixos, ostres i mariscs. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment o per copes.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.

És un vi ecològic i vegà.



Ramon Canals

Propietari i Enòleg