

ÀURIA 2019



VARIEDADES

100% Moscatel de grano menudo



NOMBRE

La proporción Àuria, conocida como proporción divina, se encuentra frecuentemente en la naturaleza y se asocia a la percepción de la armonía y perfección.



ELABORACIÓN

Vendimiado manualmente en el momento óptimo de maduración. La uva se derrapo y fue conducida a la prensa neumática sin maceración. El mosto flor de escurrido y de una primera compresión muy suave se separó del resto y pasó a los depósitos de fermentación donde fermentó durante 30 días a una temperatura controlada de 15º.

Completada la fermentación, se mantuvo el vino en contacto con sus lías durante un mes, con removidos cada 3 días para obtener la mayor complejidad aromática y volumen en boca.

Previamente a su embotellado, se clarificó y estabilizó mediante frío a -3º de temperatura.



NOTA DE CATA

Color a paja brillante. Aroma intenso, muy floral, hierbas de tocador, fruta fresca, notas tropicales.

En boca es goloso, fresco, afrutado, persistente y muy equilibrado.



MEDALLAS

2019 Medalla de oro en "Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2020"

PRODUCCIÓN



14.500

ALCOHOL



13,5%