



Fitxa tècnica del vi

Blanc de Noirs de Biopaumerà



Característiques:

Elaborador	Celler BIOPAUMERÀ Rasquera (Tarragona) biopaumera@biopaumera.com Tel. de contacte. +34 647983004 / +34 618154254
Tipus de producte	Blanc Criança 2019. Embotellat al juliol del 2020 DO Tarragona
Tipus de raïm	100% GARNATXA NEGRA , procedent de vinyes de cultiu ecològic. Conducció en espatllera.
Envelliment	4 mesos en bota nova de roure francès.
Verema	Collita manual, primera setmana setembre.
Elaboració	Collit en caixes i premat molt suau. Fermentació en bota / inox. a temperatura controlada de 14°C, criat sobre les seves lies.
Localització	A Rasquera, en un paratge catalogat com a Reserva de la Biosfera situat entre la Terra Alta i el Priorat entre 150-200 metres d'altitud, sobre un sòl calcari.
Graduació	13,5% vol.

Nota de tast:

Anàlisi visual	A la vista mostra un color groc palla pàl·lid amb reflexes grisos perlats.
Anàlisi olfactiv	Es mostra madur, sobresurt la compota de fruita i mermelada, també notes de codony i cítrics, embolcallats per notes de criança on hi destaca el brioi i el pa torrat.
Anàlisi gustatiu	En boca es mostra ample i càlid i molt untuós i ben equilibrat amb la justa acidesa. Omple tot el pas per boca amb un post-gust molt llarg.
Temp. de servei	Servir a temperatura entre 8º i 10ºC.
Maridatge	Ideal per tot tipus de peix, també combina perfectament amb les carns blanques. Bon company de pastes i arrossos.

Analítica:

Blanc de Noirs (anyada)	AV (gr.l acètic)	SO2 total (ppm)	Sucres (gr./l)	Grau (%vol)	ATS (gr/l)		
2019	0,30	117	< 0,5	13,36	5,8		

Premis i reconeixements: Medalla d'or concurs internacional de vi ecològic Wine System AG 2020 (Alemanya)