

SOLOI CAYETANA 2018

SORTE

Cayetana.

REBEN UND BODEN

Die Trauben dieser einheimischen Sorte stammen aus eigenen Reben, die vor über 40 Jahren auf Tonerde mit hohem Kalkgehalt gepflanzt wurden.

ERNTE UND ERZEUGUNG

Die Ernte fand Ende September statt. Anschließend wurden die Trauben kontrolliert bei einer Temperatur von 15 °C in Edelstahlbehältern gegoren. Nach der Gärung bestand einen Monat lang Kontakt mit seinem Trub.

VERKOSTUNGS- NOTIZEN

Reines und glänzendes Aussehen, zitronengelb mit grünen Nuancen. In der Nase weist er Aromen von tropischen, hellen und Zitrusfrüchten auf, die mit den Frische verleihenden pflanzlichen Aromen harmonieren. Im Mund ist er kräftig und rund mit einer angenehmen Balance zwischen Frische und Säure.

PASST ZU

Empfohlen zu Fisch, hellem Fleisch, jungem Käse und Foie.

OPTIMALE TEMPERATUR

Zwischen 9
und 11 °C

PHYSIKALISCH- CHEMISCHE PARAMETER

Alkoholgehalt:	14 %	SO ₂	120 mg/l
Ph:	3,36	gesamt:	0,58 g/l
Säure gesamt:	7,42 g/l	Flüchtiger Schwefel:	

