



Anyada Vi Jove d'anyada **Tipus** Vi Blanc Sec D.O. Penedès **Enòleg** Joan Rovira

Verema Manual, des de mitjans d'agost a finals de setembre.

Varietats 50% Xarel·lo 30% Macabeu 15% Parellada 5% Chardonnay

Elaboració Els raïms seleccionats amb cura provenen de vinyes de baix rendiment i de parcel·les individuals reservades per la producció del nostre vi blanc Blanc de Blancs. Després d'un premsat suau del raïm sencer, la fermentació es realitza en petits dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 °C, durant aproximadament un mes.

Tª de Servei Entre 6 - 8 °C

Anàlisi sensorial

Vista Color groc pàl·lid amb tons de llima.

Nas Aroma molt agradable. Predominen les notes de poma verda acabada de tallar sobre un fons tropical. En una segon capa, apareixen tocs d'albercoc i préssec. Final molt subtil de cítrics.

Boca Fresc, amb una acidesa marcada i persistent. El seu pas per boca mostra un agradable tapis de textures, amb un final refrescant i espurnejant, fruit del carbònic residual de la fermentació.

Maridatge El seu caràcter fresc i alegre el converteix en un vi molt aconsellat per peixos, pastes i arrossos. Especialment recomanat per tot tipus de tempures i fregits. Ideal per tapes i aperitius.

Anàlisi Tècnic	Grau alcohòlic	11,5 % vol.	Acidesa total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Sucres totals	1,5 g/l.		

Premis

2012	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2013	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2014	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2015	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2017	Concurs Gilbert Gaillard	Medalla d'Or



8 411640 053103



R.E. 8B

GIRÓ RIBOT KARAMBA

Blanc de Blancs

750 ml - ALC. 11,5% VOL

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES

CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

Embotellado por Giró Ribot S.L.

Finca el Pont s/n.

Santa Fe del Penedès 08792ES

www.giroribot.es - Product of Spain

