

GIRÓ RIBOT // SOLSTICI



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

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

Varietats 60% Xarel·lo, 40% Chardonnay

Elaboració Els raïms seleccionats amb cura provenen de vinyes de baix rendiment i de parcel·les individuals reservades per la producció del solstici. Després d'una maceració a baixa temperatura, es fa un premsat suau del raïm. Una part del most fermenta íntegrament en dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 °C, durant un mes. L'altra part, acaba la fermentació en botes de roure amb posterior criança sobre les seves lies durant aproximadament dos mesos.

Tª de Servei Entre 6 - 8 °C

Anàlisi sensorial

Vista Color verd llima, amb reflexos verdosos. Lluminós i brillant.

Nas Mostra una alta intensitat, on destaquen les notes de fruites blanques i tropicals. En una segona capa apareixen les notes de vainila conferides per la bóta i tocs de brioix aportats per la criança sobre les seves lies, que l'embolcallen i l'hi aporten complexitat.

Boca En boca és fresc, amb una bona acidesa d'entrada que dona pas a un ampli i sedós pas per boca, aportant cremositat. En post gust és llarg i fresc.

Maridatge Un vi ideal per peixos i marisc, especialment a la brasa i al forn, així com carns blanques. També combina amb tot tipus d'arrossos i pasta, especialment cremoses.

Anàlisi Tècnic	Grau alcohòlic	11,5 % vol.	Acidesa total	3.7 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Sucres totals	1,5 g/l.		

Premis	2019	XXIV Concurs de Vins i Caves de Catalunya GIROVI Guia dels Vins de Catalunya 2020	Medalla de Plata 9.24 punts
---------------	------	--	--------------------------------

GIRÓ RIBOT

SOLSTICI 2018

Blanc de Xarel·lo i Chardonnay

Solstici d'estiu, el sol arriba al zènit al migdia i assenyala l'inici de la nova estació, l'estiu, que marcarà la maduració del raïm de la propera collita. Vi blanc afruitat i elegant, elaborat a partir de raïms provinents de la nostra de finca de Can Bas. Criat sobre les seves lies.

Blanco de Xarel·lo y Chardonnay

Solsticio de verano, el sol llega al zénit al mediodía e indica el inicio de la nueva estación, el verano, que marcará la maduración de la uva de la próxima cosecha. Vino blanco afruitado y elegante, elaborado a partir de uvas procedentes de nuestra finca de Can Bas. Criado sobre sus lías.



Embotellador Giró Ribot S.L. Finca el Pont s/n.
R.E.8B. Santa Fe del Penedès. 08792 ES.
www.giroribot.es - Product of Spain

CONTÉ SULFITOS - CONTIENE SULFITOS

750 ml

11.5% Vol.

