

BLANC Vi Natural - Blanc Vi Natural Sense Sulfit – Vi ecològic

Vi sense sulfit de llarga criança. Només raïm, un bon enòleg i temps.
Xarel·lo de vinyes velles, terrenys pobres i molta biodiversitat



FITXA DEL PRODUCTE

- **Celler:** Moisès Rovira i Virgili
 - **DO:** sense DO
 - **Varietats:** Cartoixà (Xarel·lo)
 - **Certificació:** Ecològic
 - **Tipus de vi:** Vi blanc jove – Vi natural sense sulfit afegits
 - **Alcohol:** 12,5%
-
- **Taste:** De groc or. Molt aromàtic, al nas notem aromes de fruita blanca madura (poma, pera), i la característica aroma de sidra per ser un vi blanc sense sulfit, que s'integra amb elegància. En boca confirma els aromes i es mostra fresc per una acidesa molt agradable. Aparèixen tocs minerals.
 - **Vi sense sulfit afegits, de fermentació espontània.**

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

- **Ampolles per caixa:** 6

CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL BLANC VI NATURAL BLANC

- Sense sulfits afegits
- Ecològic
- Llevats propis de la vinya
- Sense filtrar (lleuger pas per una membrana “ample” per evitar que en l’embotellat hi entrin mosquits o partícules grosses)
- Sense cap additiu. Fet només amb raïm.
- Vi de guarda (surta a la venda amb un mínim de 12 mesos des de la verema)

- Vinyes velles (d’uns 60 anys)
- Vinyes de petites parcel·les
- Terrenys pobres
- Vinyes combinades d’altres cultius (i força cultius diferents) i zones boscoses – molta biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani litoral
- Varietat autòctona (amb nom local: “cartoixà”)

- Vi sec
- Poda i verema manual en molts casos
- Treball artesà (control personalitat de cada tina i parcel·la. Parcel·les i tines petites)
- Segueix el calendari lunar
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària

- Característiques del vi:
 - Aromes i gustos de mels, fruita blanca acomptada, cítrics i torrats.
 - Gust persistent i llarg
 - Bon envelliment. Notes de torrats (tot i no haver envellit en fusta)
 - Varietat amb gran capacitat d’envelliment
 - Varietat representatives de la realitat agrícola de la zona
 - Color lleugerament velat (no és transparent del tot) degut a la no filtració.
 - Vi sense pas per fusta: del dipòsit a l’ampolla.
 - Característiques del vi que recorden el clima i la zona
 - Vi molt versàtil en maridatges
 - Bona integració i arrodoniment gràcies al llarg temps en ampolla