

VIÑA ESMERALDA 2016

DO: Catalunya.

Variedades:

moscatel y gewürztraminer.

Grado alcohólico: 11,5% vol.

pH: 3,20.

Acidez total: 5 g/L (á. tartárico).

Azúcares residuales: 6,9 g/L.

Información sobre alérgenos:

contiene sulfitos.

Precio recomendado: 7,15 euros.

ELABORACIÓN

Fermentación durante dos semanas en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 16º.

Embotellado a partir de octubre de 2016.

NOTA DE CATA

Color pajizo pálido y brillante. Fragante, floral (azahar), con delicados matices de fruta exótica (chirimoya) y una nota de confitura de manzana. En boca es suave, delicadamente goloso, dejando un rastro sutil de miel.

Gastronomía: sublime con aperitivos de marisco, pescado y patés. A probar con platos de cocina oriental. Servir a 11º.

Conservación: en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos 2 años.



WALTRAUD 2016

DO: Penedés.

Variedades: riesling.

Grado alcohólico: 11,5% vol.

pH: 2,86.

Acidez total: 6 g/L (á. tartárico).

Azúcares residuales: 7,3 g/L.

Información sobre alérgenos:

contiene sulfitos.

Precio recomendado: 17,16 euros.

ELABORACIÓN

Fermentación durante 15 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 16º C. Embotellado en enero de 2017.

NOTA DE CATA

Color dorado, luminoso y delicado, con finos matices florales (melisa) y frutales (corteza de limón), con un sutil fondo de miel. Elegante, con cuerpo firme y sedoso y un final que recuerda al pan de especias.

Gastronomía: ideal con ostras y mariscos. Insuperable acompañando pescado, arroces,, pastas con salsa marinera, pato con salsa dulce, etc... Servir entre 9-11º C.

Conservación: en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos 3-4 años.



FRANSOLA 2016**DO:** Penedès.**Varietades:** sauvignon blanc.**Grado alcohólico:** 13,5% vol.**pH:** 2,99.**Acidez total:** 5,5 g/L (á. tartárico).**Azúcares residuales:** 0,7 g/L.**Información sobre alérgenos:**

contiene sulfitos.

Precio recomendado:

22,40 euros.

ELABORACIÓN

Para potenciar las cualidades de este vino se ha llevado a cabo un "ensamblaje", fermentando el 50% en cubas de acero inoxidable y el resto fermentando y envejeciendo en barricas durante ocho meses. La fermentación se realiza durante dos semanas a 14º en depósitos de acero inoxidable y en barricas a 16º. Crianza durante ocho meses en barricas (50% de roble nuevo, mezcla de roble americano y francés). Embotellado en mayo de 2017.

NOTA DE CATA

Bello color dorado y brillante. Delicado y limpio, aroma frutal (maracuyá) con finos matices vegetales (hinojo). En boca se revela sedoso, intenso, con un final especiado (anís) y de gran elegancia.

Gastronomía: ideal para acompañar crustáceos y mariscos, los mejores pescados y algunas aves. Servir de 8-10º C.

Conservación: en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos 2-4 años.

**MILMANDA 2014****DO:** Conca de Barberà.**Varietades:** chardonnay.**Grado alcohólico:** 14% vol.**pH:** 3,36.**Acidez total:** 5,1 g/L (á. tartárico).**Azúcares residuales:** 1 g/L.**Información sobre alérgenos:**

contiene sulfitos.

Precio recomendado: 55,50 euros.**ELABORACIÓN**

Fermentación en barrica 100% y posterior fermentación maloláctica parcial (55%). Tiempo de fermentación de dos a tres semanas a una temperatura de 16º C. Elaborado en barricas de 300 litros (60% de roble nuevo francés procedente de Nevers). Se envejece durante 12 meses en contacto con las lías.

NOTA DE CATA

Dorado pálido con reflejos topacio. Delicado y floral (madreselva), ofrece también finas notas de albaricoque y frutas exóticas (granadilla, piña). En boca es intenso con elegantes aromas lácticos (mantequilla recién batida) y un cuerpo sedoso bien perfilado por la crianza en roble francés.

Gastronomía: pescados blancos de carne firme como rape, rodaballo asados o en salsa. Las aves como capones, pularadas y pintadas con frutos secos o con salsas blancas, así como quesos de vaca de pasta cocida van a crear interesantes armonías con esta añada de Milmanda. Se recomienda servir a una temperatura de 10-12º C.

Conservación: en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos 4-6 años.

