

COMPTA OVELLES Blanc

**Irrepetible, diferent i atrevit.
Amb força, profund
i molta personalitat.**

VARIETAT/S Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay

NOTA DE TAST

De color groc transparent i cristal·lí amb tonalitats verdoses. Bona intensitat aromàtica, amb un perfil cítric i de fruita tropical (pinya). Records a fonoll i herba segada. En boca és fresc i sedós amb una acidesa persistent que li dona frescor i llargada a tot el conjunt.

	XAREL·LO	MACABEU	CHARDONNAY
UBICACIÓ	Castellet la Gornal (137 m)	Font Rubí (319m)	Castellet la Gornal (137 m)
EDAT VINYA	35 anys	15-20 anys	25 anys
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.		
TIPUS DE SÒL	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finques ubicades sobre sòls calcaris amb textura franca.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

