

## ÀTICA Blanco 3x3 2021 Ecológico



**Vi Vegano:** Este producto está certificado como Vegano.



**Vino Ecológico:** Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlado en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.



Complejidad: 3 variedades de uva fermentadas en 3 tipos de madera diferentes. El objetivo de este vino es disfrutar de la madera combinada con la fruta. Evolucionará favorablemente en los próximos 2-3 años. Ideal para acompañar, pastas, arroces, verduras a la brasa y guisos de pescado con cierta consistencia.

**VARIEDAD** 76 % Xarel-lo  
12 % Macabeo  
12 % Chardonnay

**VENDIMIA** 16/09 – 18/09/2021 Xarel-lo  
20/08/2021 Macabeo  
12/08/2021 Chardonnay

**MACERACIÓN** desfangado estático del mosto por flotación.

**FERMENTACIÓN** fermentación del mosto a Tª controlada entre 14-17°C durante 14-18 días, final de fermentación alcohólica en barrica de roble francés, roble americano y acacia de 300 litros

**CRIANZA** posterior crianza durante 4 meses con battonage sobre lías finas 3 veces por semana realizando parcialmente la fermentación malo-láctica.

**ANALÍTICA**

° Alcohol .....	12'50 %vol.
ATT .....	6,49 gr/l. ácido tartárico
AVR .....	0,21 gr/l. ácido acético
Azúcar .....	0,40 gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2 .....	27/87 mgr/l.
pH .....	3,26

### NOTA DE CATA

**COLOR:** Color amarillo pajizo seco y reflejos oro-nuez aceitoso, brillante y lágrima potente y densa.

**AROMAS:** Notas aromáticas potentes, con presencia dominante de notas terciarias que van desde las notas balsámicas (resina de pino), licorosas (destilados de malta), tostados de la barrica y acabando con presencia floral (camamila), fruta madura caramelizada y vegetales secos (seta, paja seca).

**BOCA:** Entrada en boca con personalidad y complejidad, cremosa y de estructura media-alta, marcado en sensaciones terrosas, minerales y derivadas de las maderas (calcáreo, brasa húmeda, tostados) postgusto largo (frutas en licor) y retrogusto que de nuevo recuerda ciertas notas de whiskies envejecidos.

Medalla de Plata – XXIX Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña Girovi 2024  
Medalla Gran Oro - XXV Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña Girovi 2020  
Medalla de Oro - 53º Concurso de Vinos Tastavins DO.Penedés 2019