

## TIANNA VÉLOBLANC – 2019 / Ecológico



<b>Zona:</b>	Vi de la Terra - IGP Mallorca
<b>Finca:</b>	Son Boi – TM Consell
<b>Cultivo:</b>	Ecológico
<b>Tipo de suelo:</b>	Call Vermell – Arcilla roja con canto rodado
<b>Pluviometría:</b>	450-500 mm/año
<b>Tipo de vino:</b>	Blanc de Noirs
<b>Añada:</b>	2019
<b>Grado alcohólico:</b>	13%
<b>Variedades de uva:</b>	100% Manto Negro

**Vendimia:** Totalmente manual en cajas de 12 kilos, a partir de la primera semana de septiembre de 2019.

**Elaboración:** Tras el despalillado se hace un prensado muy suave con un bajo rendimiento y se introduce el mosto en un pequeño depósito de acero inoxidable con control de temperatura. Después del desfangado estático a baja temperatura y una vez obtenido el mosto limpio, se inicia la fermentación alcohólica.

**Crianza:** El 70% del vino ha reposado 3 meses con sus lías finas en un depósito ovoide de hormigón y el resto en acero inoxidable antes de su embotellado en febrero 2020.

**Cata:** De color amarillo pálido con ribete acerado. Aromáticamente muy delicado con notas minerales y de fruta blanca madura. El paso por boca es amplio y graso. Final muy largo y persistente.

**Temperatura de Servicio:** entre 7°C y 9°C

**Maridaje:** cocina japonesa (tipo sushi), Vieiras plancha.

**Producción:** 5.500 botellas de 75cl