

BestBrands

Sangre de Toro



## BLANCO



**Variedades:** Mediterraneas, principalmente parellada y garnacha blanca

**Época de vendimia:**

Parellada: A partir del 7 de septiembre

Garnacha blanca: A partir del 16 de agosto



**Elaboración:**

**Tipo de fermentación:** En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

**Tiempo de fermentación alcohólica:** 2 semanas

**Temperatura de fermentación:** 16°C

**Fecha de embotellado:** A partir de enero de 2024



**Datos técnicos:**

**Grado alcohólico:** 12% vol.

**pH:** 3,35

**Acidez total:** 4,3 g/L (á. tartárico)

**Azúcares residuales:** 1,9 g/L

**Información sobre alérgenos:** Contiene sulfitos

**Vino vegano certificado**



**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:**

2 años



**Formatos disponibles:**

75 cl y 37,5 cl



**Nota de cata:**

Dorado claro, brillante y luminoso. Fresco, vivo y frutal, con delicados aromas cítricos (pomelo). Suave, sedoso, con un fino ribete de acidez frutal y un final seco y elegante.



**Gastronomía:**

Excelente como aperitivo y para acompañar platos de arroz, marisco y pescado. Marida muy bien con ensaladas suaves que pueden contener fruta. Servir a 10°C.



**Historia:**

Desde la primera cosecha en 1954, seleccionamos cuidadosamente los viñedos para elaborar un vino hoy legendario y de personalidad inimitable.



**Meteorología:**

Debido a las condiciones meteorológicas, la vendimia 2023 fue una de las más tempranas. El año fue muy seco, con temperaturas superiores a la media. Tras un invierno bastante seco con temperaturas templadas, la primavera fue muy suave, con pocas lluvias. El mes de agosto fue muy cálido y la precipitación escasa. Con estas condiciones la vendimia se avanzó considerablemente y hubo una bajada importante de rendimiento, sobre todo en la zona de Penedés y Garraf. En general, el buen estado sanitario de la uva nos permitió elaborar blancos y rosados afrutados, con acidez media y buena boca.

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

DESDE 1954