

VOLAINA 2020



| | |
|---------------|--------------|
| Añada | 2020 |
| Bodega | Celler Credo |
| Den.origen | Penedes |
| Uvas | Parellada |
| Fecha de cata | 25/10/2023 |
| Tipo de vino | Blanco |
| Precio | 10,50 € |
| Puntuación | 85 |

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Vino elaborado con 100% uva Parellada, de viñas en altitud de la parcela Pla de Manlleu, situada a más de 500 metros de altitud. Recolección manual en cajas de 12 Kg. Fermentado en depósitos de acero inoxidable, con levaduras autóctonas. Contenido muy bajo en sulfuroso 31 mg/l (para vinos ecológicos, la Unión Europea exige un contenido menor de 150 mg/l)

Análisis enológico

Alcohol: 10%

Azúcar residual

0,5 g/l

Fases de la cata:

Visual

Color amarillo pajizo claro, con ribete metálico que denota juventud, limpio y brillante, presenta lágrima y se muestra glicérico

Olfativa

Intensidad media, aromas a manzana verde, melocoton, hierba, ligero aporte de cítricos (limón), acacia, flores blancas y maracuya.

Boca

Entrada salina, acidez justa a limón, levaduras, amplio en boca, ligero amargor final. Todo esto hace de él un vino amplio y equilibrado, es largo y bastante persistente. En retronasal se presentan las mismas características que habíamos apreciado en la fase olfativa