

# BODEGAS AESSIR

## AESSIR EXPRESION

- **CELLER:** BODEGAS AESSIR
- **NOM DEL VI:** AESSIR EXPRESION
- **LLANÇAMENT:** Abril 2018
- **ANYADA:** 2017
- **VARIETAT:** GARNATXA BLANCA 100%
- **FINQUES D'ORIGEN:** GANDESA
- **PRODUCCIÓ TOTAL:** 10.000 L.
  
- **VITICULTURA:**
  - HECTÀREES:** 10 Ha.
  - EDAT DE LA VINYA:** Vinyes Velles+ de 50 anys
  - ALÇADA:** 500m
  - ESTIL DE PODA:** Vinya en vas.
  - TERRER:** Argilo-calcari. Subsòl pobre.
  - PODA EN VERD:** Variable
  - RENDIMENT:** 1Kg – 1,5kg/ cep
  - TIPUS DE VITICULTURA:** Sostenible
  - VEREMA:** Manual
  - CLIMA:** Mediterrani sec.
  - PLUVIOMETRIA:** 530L / Any / m2
  
- **ELABORACIÓ:**
  - DESRAPAT:** Si
  - REBREGAT:** Si
  - FERMANTACIÓ:** 16º-18ºC – 20 Dies
  - MACERACIÓ:** Pre-fermentativa de 12h a 12ºC
  - DESCUBAMENT:** Dipòsits INOX.
  - CRIANÇA:** Parcial en Lies 1-2 Mesos
  - CO FERMENTACIÓ:** Bótes Saint Martin 10% - 5 mesos
  - VOLUM D'ALCOHOL:** 14% Vol.

## BODEGAS AESSIR AESSIR EXPRESION



### **ANÀLISI SENSORIAL:**

Color groc palla, molt net i brillant on ja s'aprecia certa densitat al seu cos.

D'aroma net i elegant, fruita blanca madura amb flors de subtil elegància, confitura y pell de cítrics.

En boca es mostra elegant, glicèric, dens però fresc i amb mineralitat. D'equilibri perfecte, amb un final llarg i persistent que ens deixa una elegant y persistent fragància mediterrània en boca. Millorarà amb el pas del temps.

Vi molt gastronòmic que acompanya aperitius, peixos, marisc, arrossos, carns blanques i de fantàstic maridatge amb formatges.

Temperatura de Servei 10<sup>o</sup>-12<sup>o</sup>C

Acidesa Total: 3,8g/l

Sucre residual: 0,2 g/l

### **DIRECCIÓ DE CÀRREGA:**

43780. GANDESA. TARRAGONA.

EAN 13: 8437012136199

EAN 14: 18437012136349

CAIXES DE 6 UNITATS

105 CAIXES / EUROPALLET

630 AMPOLLES / EUROPALLET