

Ficha Técnica



VINIFICACIÓN:

La vendimia se lleva a cabo la última semana de agosto, cuando la uva alcanza el suficiente punto de maduración para expresar con toda la potencia su carácter varietal. Cosecha mecanizada en la madrugada para aprovechar las bajas temperaturas a fin de evitar oxidaciones indeseadas. Maceración en prensa cerrada durante 4/6 horas y posterior prensado para obtener el mosto que fermentará en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura 15°C, una vez acabada la fermentación pasa un entre 2 o 3 meses de crianza sobre sus lías finas. El embotellado se realiza entre los meses de diciembre/enero.

NOTA DE CATA

Vino blanco de un bonito color amarillo con notas verdosas y doradas. En nariz aparecen los aromas florales tan peculiares de esta variedad acompañados de notas cítricas y fruta exótica.

En boca es vivo, fresco y muy largo. Las flores (sobre todo la rosa) y las especias hacen de él un vino elegante y muy atractivo.

Nombre: 12 Lunas Gewürztraminer

Variedades: 100% Gewürztraminer

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Gewürztraminer	Pasada (Artasona)	460 m.	Limo-arcilloso

Edad viñedo: 18 años

Denominación de Origen: Somontano

Fecha Vendimia: Última semana de agosto - primera semana de septiembre

Rendimiento: 3 kilos por cepa

Producción: 3.000 botellas

Fermentación:

- 20 días de fermentación a 15°C de temperatura
- Crianza sobre lías 3 meses
- Alcohol: 13%
- Acidez Total: 5.85
- Ph: 3,52