



# Opositor

## Blanc 2019

**Variedades:** picapoll negre  
(*blanc de noirs*)

### VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas, prensado directo, 10 días de fermentación a baja temperatura.

### CRIANZA

3 meses con sus lías.

### DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 11,5 % vol.

**Acidez total:** 6,2 g/l

**Acidez volátil:** 0,47 g/l

**pH:** 3,3

**Azúcar residual:** <0,5 g/l

**Sulfuroso libre:** 26 mg/l

**Sulfuroso total:** 67 mg/l

### DATOS VITÍCOLAS

**Nombre de la parcela:** Talamanca

**Portainjerto:** R-110

**Marco de plantación:** 2,5 x 1,15

**Edad de los viñedos:** 10 años

**Tipo de suelo:** arcillo-calcáreo

**Sistema de conducción:** doble cordón Royat

**Situación:** Talamanca

**Altitud:** 350 / 400 m

**Orientación:** sur

**Producción media:** 4.000 kg/ha

**Tratamientos:** agricultura ecológica

### NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con tonos verdosos. En aroma predomina la fruta blanca con matices tropicales.

En boca encontramos una buena acidez, cítrica y vertical con un paso por boca agradable y elegante. Puede incluso recordarnos vinos hechos con riesling. Tiene un final largo y persistente.