

AURAT

DEL MONTSANT 2024



VARIETADES Garnacha blanca (70%) y Macabeo (30%).

VINIFICACIÓN

Cosecha Recolección manual de la uva y posterior paso por mesa de selección a temperatura ambiente.

Despalillado Sí

Fermentación Maceración fermentativa con pieles del Macabeo y del 70 % del total de Garnacha blanca durante 10 días, con levaduras autóctonas (propias de la uva) en tina inoxidable. Fermentación carbónica en tina del 30 % de Garnacha blanca. Fermentación alcohólica a temperatura libre durante 2 semanas. Fermentación maloláctica en la misma tina. En damajuanas de 54 L con las lías finas durante 10 meses.

EMBOTELLADO

Corcho Natural.

Clarificación Con bentonita.

Filtrado Con placas abiertas de 5 micras.

Estabilización Natural (sin aditivos).

ANALÍTICA

Alcohol 12% vol.

Volátil 0,51 g/l ácido acético.

pH 3,3.

Azufre total 15 mg/l.

Fase visual Color del vino amarillo dorado intenso y brillante. Alta limpidez por su filtrado fino, pero no excesivo.

Fase olfactiva En nariz se perciben aromas primarios y secundarios al no tener crianza en madera ni cerámica. Aparecen notas de frutas frescas gracias a la fermentación carbónica de la garnacha. También se aprecian frutas confitadas como la pera o el albaricoque procedentes del contacto con las pieles, e incluso pequeños toques especiados.

Fase gustativa En boca encontramos un vino de entrada suave, pero con rápida intensidad. Cuerpo medio y textura untuosa marcada por las lías finas de la crianza sobre brisas. Acidez moderada debida a la maceración, pero que aporta frescura gracias a la variedad Macabeo y a la fermentación carbónica. Buena estructura, sabor persistente y final largo. Un vino muy elegante, equilibrado y gastronómico, capaz de maridar con una amplia variedad de productos.

Maridaje Perfecto con una gran variedad de platos con personalidad: todo tipo de quesos y embutidos, arroces de setas, platos con trufa, carnes de todo tipo, pescados grasos, espárragos, alcachofas, entre otros. No se recomienda con alimentos suaves como el pescado blanco.

Temperatura de servicio 12–14 °C