

# ANCOSA



## D.O. Penedès (Alts d'Ancosa)

NOM DEL VI: ANCOSA  
CELLER: VARIETATS D'ALÇADA, S.L.  
REGIÓ: CATALUNYA  
ÀREA: ALTS D'ANCOSA  
ALTITUD: 750 M  
ENÒLEG: JOSEP MITJANS  
ANYADA: 2018  
VARIETAT: PARELLADA  
CULTIU: ECOLÒGIC



TERRA: ARGILLOSOS I CALCÀRIS

VINIFICACIÓ: FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA I MLOLÀCTICA ESPONTÀNIA  
EN DIPÒSITS D'HACER INOXIDABLE AMB CONTROL DE TEMPERATURA.

ENVELLIMENT: SIS MESOS EN ÀMFORES D'ARGILA.

### ANALÍTICA:

Alcohol: 10,5%  
PH: 3.25  
Sucre residual: <1%

### NOTA DE TAST:

**Vista:** Verd pàl·lid, net i brillant.

**Nas:** Aroma subtil i delicat on destaquen notes de fruita blanca com pera i notes cítriques. Fons que recorda l'autèntic sotabosc mediterrani.

**Boca:** Bon cos i volum en boca, bona acidesa. Final fresc i llarg en boca.

**Paladar** Net i equilibrat amb una agradable vivacitat cítrica que el fa molt fàcil de beure. Records afruitats en boca i final molt refrescant.

