

**FITXA DE CATA (QS 5)****Producte**

Revisat i aprovat per:

Director tècnic

Responsable de laboratori

NOM DEL PRODUCTE:	VI
CATEGORIA COMERCIAL:	BLANC D. O. PENEDES
MARCA:	GRAN CASTELLFLORIT
PRESENTACIÓ:	AMPOLLA BORDELESA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL

CATA**EXÀMEN VISUAL**

Vi blanc d'aspecte net, franc i brillant de color groc pàl·lid.

EXÀMEN OLFACTIU

Primera impressió sorprenent, d'aroma intens i distingida. De característiques molt afruitades i florals.

EXÀMEN GUSTATIU

En boca es saborós i rodo; a l'ampolla conserva un mica el gas carbònic de la fermentació, lo que fa que a la boca sigui molt fresc i alegre.

IMPRESIÓ FINAL

D'equilibri ampli, bona acidesa i un post-gust franc, agradable i de llarga persistència.

Tª ideal de consumo 8 a 10º C.

VARIE TATS

Varietat predominant: Xarel·lo.

Altres varietats :Macabeu i Parellada

ANÀLISIS QUÍMICS

Grau alcohòlic:11.00%vol.

Sucres :1.5 g/l.

A.T.T.: 6.16g/l.

pH: 2.87

SO2 T.: 125 mg/l.

Polifenols (exp.amb Àcid gàl·lic): 175 mg/l.

I.C.: 0.063

**FITXA DE CATA (QS 5)****Producte**

Revisat i aprovat per:

Director tècnic

Responsable de laboratori

NOM DEL PRODUCTE:	VI
CATEGORIA COMERCIAL:	BLANC D. O. PENEDES
MARCA:	GRAN CASTELLFLORIT
PRESENTACIÓ:	AMPOLLA BORDELESA DE 75 cl.
ELABORADOR:	COVIDES SCCL

PROCES D'ELABORACIÓ :

- 1- Recepció del raïm descàrrega per varietat i qualitat.
- 2- Obtenció del most per premsa neumàtica.
- 3- Filtració del most flor.
- 4- Inoculació de llevats seleccionats al most flor.
- 5- Fermentació del most per sota de 17°C de temperatura i seguiment de la mateixa.
- 6- Trasbalsos, cupatges, correccions, controls analítics i organolèptics.
- 7- Estabilització tartàrica del vi.
- 8- Correcció de l'anhídrid sulfurós i filtració fins a 0,45 micres.
- 9- Embotellat.
- 10- Etiquetat i capsulat.
- 11- Encaixat, paletitzat i estucatge.