



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Daurat



Productor: M.S.B. Somms & Vineyards, SL

Origen: Denominació d'Origen Penedès

Tipus de Vi: Vi Blanc amb Criança Parcial

Tipus de Tapat: Suro 100% Natural de 49mm x 24,2mm

Presentació / Format: 750ml

Capsa: 6 Ampolles | Capsa de Cartró | 517mm x 311mm x 95mm

Pes x Ampolla: 1565 gr

Grau Alcohòlic: 12,5%

PH: 3,16

Acidesa Total: 6g/l

Acidesa Volàtil: 0,26g/l

Sulfurós (Total): 42mg/l

Sucre Residual: 0,5g/l

Varietats de Raïm: 95% Xarel.lo | 5% Malvasia de Sitges

Producció / Volum: 1040 Bottles

Nom de les Finques / Parcel.les & Edat de la Vinya:

Xarel.lo: Finca Muç (1971), Finca Patricio (1968), Finca Torner, Sant Quintí i Sant Pere (2000)

Malvasia de Sitges: Finca Les Planes (1996)

Densitat de Plantació: 3500 Ceps / ha

Sòls: Xarel.lo: Sòls molt antics pobres en matèria orgànica, de base argilo-calcària i roca mare composta de petro-càlcic a poca profunditat. Malvasia de Sitges: Sòls profunds d'al.luvió franc-llimosos.

Viticultura: Ecològica Certificada. Practiquem un no-cultiu, no llauem el sòl i treballem amb cobertes espontànies per protegir-lo.

Verema: Estricta selecció al moment de la verema manual.

Utilitzem capsas de plàstic de 20kgs.

Xarel.lo: Principis de Setembre

Malvasia de Sitges: Finals de Setembre

Fermentació / Vinificació: Derrapat i coronat del raïm i omplerta de la premsa per gravetat.

Rendiment de premsa: 55% most flor. Fermentació amb llevats autòctons a 16-17 °C durant 20 dies en cups de formigó centenaris revestits d'epoxi. No fa malolàctica i no clarifiquem.

Criança: 1,5 mesos en Dipòsit de Ciment fent Battonage (aixecant lies) cada 10-15 dies previ a l'omplerta de bocois.

Criança en Bocois de Roure Francès durant 3 mesos

Tipus de Bota: Bocois de Roure Francès de 500L

Temperatura de Servei: 8 - 12 °C

Decantació: Recomanem decantar 30 minuts abans de servir-lo.

Copa Recomanada: Borgonya per a Vins Blancs