

Ficha Técnica

VINIFICAÇÃO

As uvas de Chardonnay e Gewürztraminer são vindimadas em separado uma vez alcançado o seu ponto ideal de maturação. Ao chegar à adega são prensadas muito ligeiramente e de uma forma suave. Os mostos deixam-se a clarificar por gravidade durante 48 horas. A fermentação alcoólica é feita em tanques de aço inoxidável a uma temperatura entre os 14°C e os 17°C durante duas semanas aproximadamente.

Uma vez finalizadas as fermentações, é feita a mistura de ambas as variedades. Um mês antes do seu engarrafamento o vinho é deixado a clarificar por gravidade.

A combinação das variedades Chardonnay e Gewürztraminer fazem do 12 Lunas branco um vinho muito elegante. De cor amarelo limão e intensos aromas, com recheio de pêssgo e abacaxi. No paladar é sedoso, rico, fresco, muito perfumado e volumoso.



Denominação de origem: Somontano

Variedades: Chardonnay 94%
Gewürztraminer 6%

Produção:
11.022 garrafas

Vindima:
1ª semana de Setembro

Criação:
4 meses em tanque de inox

Maceração:
6 horas

Clarificação:
por gravidade

Álcool: 14%

Acidez total: 5,6 gr./lit.

Açúcares redutores: 2,1 gr./lit.