

# GIRÓ RIBOT // MIMAT



**Anyada** 2019      **Tipus** Vi Blanc Sec D.O Penedès      **Enòleg** Joan Rovira

**Verema** Manual, de mitjans a finals d'agost.

**Varietats** 90% Muscat gra petit, 10% Malvasia de Sitges

**Elaboració** Els raïms seleccionats amb cura provenen de vinyes de baix rendiment i de parcel·les individuals reservades per la producció del nostre vi blanc Mimati. Després d'un premsat suau del raïm sencer, es realitza una fermentació seqüencial en petits dipòsits d'acer inoxidable a molt baixa temperatura, entre 12-14 °C, durant aproximadament un mes.

**Tª de Servei** Entre 6 - 8 °C

## Anàlisi Sensorial

**Vista** Color groc palla pàl·lid, amb matisos verdosos brillants.

**Nas** Explosiu al nas, amb aromes intensos de raïm fresc combinats amb agradables notes de fruites exòtiques, pètals de rosa i gessamí, fusionant-se finalment en una brisa cítrica.

**Boca** Fresc, estructurat i elegant. Omple completament la boca amb una agradable textura, equilibrat i llarg. En el retrogust ens retrobem amb potents notes de flors blanques, de préssec i cítrics.

**Maridatge** Aperitiu magnífic, combina perfectament amb peixos i mariscos. Ideal per prendre amb foie gras i amb formatges suaus o cremosos, així com amb una gran varietat de risottos i cremes També recomanat per menjar asiàtic.

<b>Anàlisi Tècnic</b>	Grau alcohòlic	11,5 % vol.	Acidesa total	3.8 g/l. ATS / 6,0 g/l. ATT
	Sucres totals	4,0 g/l.		