

# GIRÓ RIBOT // SOLSTICI



**Añada** Vino Joven de Añada      **Tipo** Vino Blanco Seco D.O. Penedès      **Enólogo** Joan Rovira

**Vendimia** Manual, desde mediados de agosto a mediados de septiembre.

**Variedades** 60% Xarel·lo    40% Chardonnay

**Elaboración** Las uvas cuidadosamente seleccionadas provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales reservadas para la producción de nuestro vino Solstici. Después de una maceración a baja temperatura, se realiza un prensado suave del racimo. Una parte del mosto fermenta íntegramente en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14 °C, durante un mes. La otra parte acaba la fermentación en barricas de roble con una posterior crianza sobre sus lías durante aproximadamente dos meses.

**Tª de Servicio** Entre 6 - 8 °C

## Análisis Sensorial

**Vista** Color verde lima con reflejos verdosos. Luminoso y brillante.

**Nariz** Muestra una alta intensidad, donde destacan las notas de frutas blancas y tropicales. En una segunda capa aparecen las notas de vainilla conferidas por la barrica y los toques de bollería, aportados por la crianza sobre sus lías, que lo arropan y le confieren complejidad.

**Boca** Fresco, con un amplio y sedoso paso por boca, aportando cremosidad. El post gusto es largo y fresco.

**Maridaje** Un vino ideal para pescados y mariscos, especialmente a la brasa o al horno, así como carnes blancas. También combina con todo tipo de arroces y pasta, especialmente cremosos.

<b>Análisis Técnico</b>	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	3.7 g/l. ATS / 5,7 g/l. ATT
	Azúcares totales	1,5 g/l.		

<b>Premios</b>	2019	XXIV Concurso de Vinos y Cavas de Catalunya GIROVI	Medalla de Plata
		Guía de los Vinos de Catalunya 2020	9.24 puntos

# GIRÓ RIBOT

## SOLSTICI 2018

Blanc de Xarel·lo i Chardonnay

*Solstici d'estiu, el sol arriba al zènit al migdia i assenyala l'inici de la nova estació, l'estiu, que marcarà la maduració del raïm de la propera collita. Vi blanc afruitat i elegant, elaborat a partir de raïms provinents de la nostra de finca de Can Bas. Criat sobre les seves lies.*

Blanco de Xarel·lo y Chardonnay

*Solsticio de verano, el sol llega al zénit al mediodía e indica el inicio de la nueva estación, el verano, que marcará la maduración de la uva de la próxima cosecha. Vino blanco afruitado y elegante, elaborado a partir de uvas procedentes de nuestra finca de Can Bas. Criado sobre sus lías.*



PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
*2700 anys*

Embotellador Giró Ribot S.L. Finca el Pont s/n.  
R.E.8B. Santa Fe del Penedès. 08792 ES.  
[www.giroribot.es](http://www.giroribot.es) - Product of Spain

**CONTÉ SULFITS - CONTIENE SULFITOS**

750 ml

11.5% Vol.

