

# Udina de Fermí Bohigas

## Denominació d'origen/

D.O. Catalunya

## Varietats/

Garnatxa Blanca 100%

## Elaboració/

La garnatxa blanca és collida a la finca de Can Batlle Vell de Gelida. El raïm és refredat a 5 °C, abans d'entrar a la premsa, dins la qual, es fe una lleu maceració en fred i posterior es premsa suaument, extraient només el 60%.

La fermentació de la Garnatxa es condueix a una temperatura superior a la resta, a 18°C en comptes de 16°C per accentuar el seu caràcter voluminos, que aporta estructura i complexitat.

La criança sobre lies s'allarga fins a quatre mesos.

S'embotella durant el mes de febrer de l'any següent a la collita.

## Color, aroma i estructura/

Color groc brillant daurat.

Entrada potent i madura

Aroma a flor blanca i fruita seca (avellana sense torrar).

La seva evolució a la copa passa per diferents estadis en què les característiques del vi són fresques i es van fonent deixant un conjunt més madur format per herba del bosc, fruita seca i mineralitat.

En boca és un vi blanc molt potent, gras i estructurat, gràcies al contacte amb les mares. Hi ha un bon equilibri entre acidesa i estructura. Llarga persistència en boca on evoluciona des de la fruita fresca quedant la mineralitat i notes de mel en el record. Vi de llarga evolució en copa.

## Maridatge/

Pasta, amanida, arrossos i peixos.

## Dades analítiques/

Anyada 2016

Grau alcohòlic 14%

Acidesa total: 5,53 g / l

Temperatura òptima de consum: 6-8°C

