

FITXA SUPERNOVA BLANC 2017

Celler:

Ca'n Verdura Viticultors

Enòleg:

Tomeu Llabrés

Nom del vi i anyada:

Ca'n Verdura Supernova Blanc 2017

Varietats:

100% Moll

Graduació:

12,5% Alch.

Zona de producció:

DO Binissalem-Mallorca

Viticultura:

Vinyes distribuïdes en petites parcel·les per tota la zona de producció de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervenció, afavorint la competència, viticultura respectuosa.

Vinificació:

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Premsat suau directe. Desfangat amb fred durant 4 dies amb remoguts diaris. El 20% fermenta en botes de roure francès de 500L, la resta en depòsits de inox a temperatures controlades inferiors a 20°C.

S'utilitza bentonita com a clarificant natural.

Criança:

5 mesos sobre les seves pròpies lies amb remoguts constants cada 3 dies.

FICHA SUPERNOVA BLANC 2017

Bodega:

Ca'n Verdura Viticultors

Enólogo:

Tomeu Llabrés

Nombre del vino y cosecha:

Ca'n Verdura *Supernova Blanc* 2017

Variedades:

100% Moll

Graduación:

12,5% Alch.

Zona de producción:

DO Binissalem-Mallorca

Viticultura:

Viñedos distribuidos en pequeñas parcelas por toda la zona de producción de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervención, favoreciendo la competencia, viticultura respetuosa.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas de no más de 15kg. Prensado suave directo. Desfangado estático en frío durante 4 días con removidos diarios. El 20% fermenta en barricas de roble francés de 500L, el resto en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas no superiores a 20°C.

Se utiliza bentonita como clarificante natural.

Crianza:

5 meses sobre sus propias lías, con removidos constantes cada 3 días.

SUPERNOVA BLANC 2017 TECHNICAL SHEET

Cellar:

Ca'n Verdura Viticultors

Winemaker:

Tomeu Llabrés

Wine and vintage:

Ca'n Verdura *Supernova Blanc* 2017

Variety:

100% Moll

Alc./Vol.:

12,5% Alch.

Appellation::

DO Binissalem-Mallorca

Viticulture:

Small parcels in vineyards across the appellation DO Binissalem-Mallorca. Minimum intervention, giving advantage to competitiveness, respectful viticulture.

Winemaking:

Manual harvested in boxes of 15kg or less. Smooth pressed directly. Estatic debourbage at cold temperatures for 4 days with daily shaking. 20% fermented in 500L French oak barrels, the rest in stainless steel tanks at temperatures lower than 20°C.

Bentonite used as natural clarifying.

Aging:

5 months on lees, with constant shaking every 3 days.

FITXA SUPERNOVA BLANC 2016

Celler:

Ca'n Verdura Viticultors

Enòleg:

Tomeu Llabrés

Nom del vi i anyada:

Ca'n Verdura Supernova Blanc 2016

Varietats:

100% Moll

Graduació:

13,0% Alch.

Zona de producció:

DO Binissalem-Mallorca

Viticultura:

Vinyes distribuïdes en petites parcel·les per tota la zona de producció de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervenció, afavorint la competència, viticultura respectuosa.

Vinificació:

Verema manual en caixes de no més de 15kg. Premsat suau directe. Fermentació alcohòlica en inox a temperatures controlades no superiors a 18°C.

Producció:

4200 botelles de 0,75L.

FICHA SUPERNOVA BLANC 2016

Bodega:

Ca'n Verdura Viticultors

Enólogo:

Bartomeu Llabrés

Nombre del vino y cosecha:

Ca'n Verdura *Supernova Blanc* 2016

Variedades:

100% Moll

Graduación:

13,0% Alch.

Zona de producción:

DO Binissalem-Mallorca

Crianza:

5 meses sobre sus propias lías, con removidos constantes cada 3 días.

Viticultura:

Viñedos distribuidos en pequeñas parcelas por toda la zona de producción de la DO Binissalem-Mallorca. Mínima intervención, favoreciendo la competencia, viticultura respetuosa.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas de no más de 15kg. Prensado suave directo y posterior fermentación alcohólica en inox a temperaturas no superiores a 18°C.

Producción:

4200 Botellas de 0,75L

SUPERNOVA BLANC 2016 TECHNICAL SHEET

Cellar:

Ca'n Verdura Viticultors

Winemaker:

Tomeu Llabrés

Wine and vintage:

Ca'n Verdura *Supernova Blanc* 2016

Variety:

100% Moll

Alc./Vol.:

13,0% Alch.

Appellation::

DO Binissalem-Mallorca

Viticulture:

Small parcels in vineyards across the appellation DO Binissalem-Mallorca. Minimum intervention, giving advantage to competitiveness, respectful viticulture.

Winemaking:

Manual harvested in boxes of 15kg or less. Smooth pressed directly. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at temperatures lower than 18°C.

Production:

4200 0,75L bottles.