

# venus

la Universal s.l.

## Dido Blanc 2017

Aquest vi és fruit d'un desig, d'una intuïció... Fidels a la trajectòria d'anar recuperant part de la nostra història, de la nostra tradició, vam voler fer un vi blanc mediterrani de varietats locals...Garnatxa blanca, Macabeu i Cartoixà... La voluptuositat, l'elegància i la rectitud...

Paraules majors.

El vi presenta aromes de tardor, fruita madura, fruits secs, llavors... extremament cremós i amb un final llarg...Prepareu-vos per ser seduïts...

## Finques i sols

El Dido Blanc és un viatge per la DO Montsant. Les Garnatxes provenen de dues finques situades en els termes de Marçà i Falset . La primera, vinya vella de 70 anys, situada a la zona primerenca, més calorosa de la DO Montsant. La segona finca, de 25 anys d'edat, amb Garnatxa i Macabeu, situada al coll de Falset, zona de més vigor i més fresca, ens ha permès compensar la calidesa i densitat de la primera amb una bona acidesa, pH baix i aromes especiats. Les altres dues finques de Macabeu, de més de 70 anys, situades en zones més fredes, més tardanes, ens han facilitat l'estructura i la possibilitat d'envelliment. Totes elles de sols argil-localcaris.

I la vinya jove de Cartoixà, situada a Falset amb sols granítics ens a donat la fruita i el punt especiat, contribuint a la complexitat del Dido Blanc.

## Alguns apunts sobre el vinificació i criança

Una petita part del raïm macera amb pell durant 3/5 dies en bariques obertes per fer el peu de cuba amb llevats autòctons, l'altre 20% macera amb pell diferents temps des de 24h a 15 dies, depenent de la varietat i de l'extracció que vulguem aconseguir. La resta es premsa directament. Es cria en bariques de diferents volums entre 300l i 600l durant 12 mesos i 3 mesos mes en dipòsit de ciment.

## Vital composition

- 50% Macabeu
- 40% Garnatxa Blanca
- 10% Cartoixà



**Vins ecològics**