

		LO PEIX
	ORIGEN	<p>Solà Clàssic es va establir al 2002 per recuperar el veritable esperit dels vins del Priorat. Avui mantenim aquesta filosofia, conservant els estàndards més alts per assolir les expectatives dels millots tastadors. Combinat tradició i innovació, Solà Clàssic és un celler familiar, que ofereix una petita però acurada selecció de vins negres de guarda, semi-criances i criances, i un blanc extraordinari, Lo Peix.</p> <p>Tot el raïm emprat per l'elaboració dels nostres vins estan certificats com a conreu ecològic i provenen de la finca Mas Hereu -datada al 1777- amb més de 30 ha., de les quals més de 9,2 ha. es destinen al conreu de la garnatxa i carinyena.</p>
	VARIETATS	Garnatxa blanca.
	COLLITA	Collita tradicional a mà. S'han seleccionat les plantes per a la maduresa òptima del raïm. Una selecció final es realitza a l'entrada del celler just abans del procés vitivinícola per garantir la qualitat i la personalitat d'aquest vi de signatura.
	VINIFICACIÓ	Fermentació alcohòlica controlada en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura màxima de 18°. Maceració pel·licular 24h.
	NOTES DE TAST	Un vi brillant i transparent, amb un ric color groc or intens. A la boca tenim un vi glicèric i amb cos, amb fruita blanca madura i els típiques tocs minerals dels vins del Priorat. En nas ens trobem maduresa, records de pera, préssec blanc.
	DADES TÈCNIQUES	<p>Ampolla: 75 cl Producció en ampolles: 1.800 Alc. (Vol.): 13.5°</p>