

VINYA

DeLaCol

ESCUMÓS

DELACOL ESCUMÓS 2021

Verema manual en petites caixes per conservar íntegre el raïm. Un 80% es prensa directament i un 20% fermenta amb raïms sencers lleugerament trepitjats, cada lot fermenta espontaniament i independentment. Abans d'acabar la fermentació alcohòlica s'uneixen els lots i es trasbalsen abans de passar a ampolla on acaben de fermentar. Es realitza una criança de més de 20 mesos amb lies per tal d'integrar la bombolla.

NOTA DE TAST

Vi escumós mètode ancestral que destaca per la seva personalitat i caràcter. Perfil molt varietal i profund, gràcies a la singularitat i vellesa de la vinya d'on prové. Bombolla quantiosa i molt fina. Bona estructura i llarga persistència que el converteixen de nou en un gran company a taula.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Municipi: Torrelavit

Regió: Alt Penedès

Varietat: Macabeu

Sòl: Argilocalcari

Verema: 31 d'agost de 2021

Embotellat: Setembre 2021

Grau alcohòlic: 11.3% vol.

Acidesa total: 4.3 g/l (Ac. Ta.)

Acidesa volàtil: 0.3 g/l (Ac. Ac.)

pH: 3.29

SO2 total: <7ppm

