

VINYA

DISMUNT DEL BITXO



DISMUNT DEL BITXO 2021

Vinya molt particular, terra de pissarra fresca i airejada.

Verema manual en caixes petites per preservar la integritat del raïm. Desrapat del raïm i posterior premsat. Fermentació del most amb llevats autòctons de la pròpia vinya a temperatura controlada en bótes velles de roure francès. Fermentació alcohòlica, malolàctica i criança en aquest recipient durant 8 mesos. Embotellat sense clarificació ni filtració a la primavera de 2022. Mínim un any en ampolla.

NOTA DE TAST

Vi molt fresc amb molta tensió, caràcter mineral marcat. Bon volum en boca i llarga persistència.

Gran capacitat d'evolució en ampolla. Es pot combinar amb aliments grassos o picants. També pot ser un bon acompanyant de la cuina oriental.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Ubicació: Piera

Varietat: Macabeu

Sòl: pissarra grisa

Data de verema: 1 de setembre de 2021

Data d'embotellat: maig de 2022

Alcohol: 11,3% vol.

Acidesa total: 5,8 g/l (Ac. T.)

Acidesa volàtil: 0,5 g/l (Ac. Ac.)

pH: 3,07

Sucre residual: <0,5 g/l

SO2 total: 19 ppm

