

VINYA

LA FERRERIA

LA FERRERIA 2021

Verema manual de parcel·la de més de 65 anys, en petites caixes per preservar la integritat del raïm. Al celler es tracten 2 lots. Un premsant el raïm sencer sense derrapar seguit de fermentació alcohòlica en bóta de roure francès vella i de diferents capacitats (60%), i una altra macerant amb pells durant 4 dies en dipòsit d'acer inoxidable (40%). Criança als respectius recipients durant 8 mesos. Assemblatge i embotellat sense clarificar ni filtrar.



NOTA DE TAST

Vi fresc, estructurat i complex, ric en matisos. Aromes cítrics, fons d'herbes aromàtiques i fresques, salí, cremós i untuós. Molt bona evolució a la copa, on desenvolupa el seu potencial. Personalitat i expressió de la varietat.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Municipi: Gelida

Comarca: Alt Penedès

Varietat: Xarel·lo

Sòl: Calcari, textura llimosa amb fòssils marins.

Data verema: 4 de setembre de 2021

Data embotellat: juny 2022

Grau alcohòlic: 11,8% vol.

Acidesa Total: 5,9 g/l (Ac. Ta.)

Acidesa volàtil: 0,4 g/l (Ac. Ac.)

pH: 3,11

SO2 total: 20 ppm

