

VINYA

# LA FERRERIA

ESCUMÓS

## LA FERRERIA ESCUMÓS 2021

Verema manual de parcel·la de més de 90 anys, en petites caixes per preservar la integritat del raïm. Refrigeració de la verema per procedir al premsat del raïm sencer sense derrapar. Fermentació alcohòlica amb llevats indígens de la mateixa vinya en bota de roure francès. Final de fermentació en ampolla on fa criança amb lies durant més de 20 mesos.

### NOTA DE TAST

Vi fresc, ple, persistent. Aromes cítrics i fons d'herbes aromàtiques i fresques, salí, cremós i complex. Bombolla quantiosa, petita i integrada. Bona evolució en copa. Per estructura i acidesa bon company a taula i a varietat de plats.

### FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Municipi: Gelida

Comarca: Alt Penedès

Varietat: Xarel·lo

Sòl: Calcàri, textura llimosa amb fòssils marins.

Data verema: 31 d'agost de 2021

Data embotellat: setembre 2021

Grau alcohòlic: 11,5% vol.

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

Acideza volàtil: 0,4 g/l (Ac. Ac.)

pH: 3,09

SO2 total: <7 ppm

