

VINYA

PLA DEL LLUSCO



PLA DEL LLUSCO 2021

Verema manual de vinya de més de 80 anys de la varietat sumoll. Dos terços de la verema fa una maceració carbònica durant 10 dies. Un terç fermenta desrapat i sense trepitjar durant 8 dies. Acaben de fermentar els dos lots conjuntament. Fermentació alcohòlica i criança en dipòsit durant 8 mesos.

NOTA DE TAST

Vi negre de capa baixa. Caràcter jovial i molt afruitat. Destaca la frescor i acidesa característica de la varietat, conjuntament amb una tanicitat que augura molt bona guarda. Personalitat, fluïdesa i profunditat. Permet molt de joc durant el maridatge.

FITXA TÈCNICA

Verema: 2021
Municipi: Piera
Comarca: Anoia
Varietat: Sumoll
Sòl: Argil calcari
Collita: 10 de setembre de 2021
Embotellat: juny 2022
Grau alcohòlic: 11,2% vol.
Acidesa total: 6.6 g/l (Ac. Ta.)
Acidesa volàtil: 0,7 g/l (Ac. Ac.)
pH: 3,21
SO2 total: 8ppm

