

VEREMA TARDANA

SOLERA 2018 | LLEVA 2024

Vi dolç natural de Verema Tardana

Varietats: 100% Petit Manseng.

Verema: manual en caixes de 20 kg.

Elaboració: deixem pansificar el raïm sobre canyissos, sempre sota cobert i amb una bona ventilació per una òptima conservació. D'aquesta manera reduïm a més de la meitat el volum del raïm, i es concentren els sucres, els àcids i els aromes.

Quan es considera que ha assolit el grau de concentració òptim, es premsa obtenint un rendiment de most molt baix.

Fermentació: llarga i plàcida fermentació fins que para per si sola, quedant una alta quantitat de sucres propis del raïm.

Criança: envellit en bota de roure francès en una solera del 2018. La tardor del 2024 es fa una lleva d'una part del vi per a embotellar-lo.

Producció: 729 ampolles de 37,5 cl.

Embalatge: ampolla de 37,5 cl amb estoig individual.

Anàlisi:

Alcohol: 11% vol.

Acidesa total: 8,3 g/L.

pH: 3,37.

Sucres: 230 g/L.

Maridatge: Formatges blaus, terrina de foie gras, pastís de formatge, pastissos i postres a base de fruites.

Temperatura de servei: Més aviat fred, entre 6-10 °C.

Nota de tast: Groc ambre dens i brillant. Domini de mel i fruites blanques en almívar. Records d'albercoc i préssec madur, codony i orelluts amb un lleuger fons de crema torrada i fruita seca. Boca molt untuosa i complexa amb notes caramel·litzades de mango, gingebre, melmelada i temes cítrics. Final de boca persistent i vibrant.

Premis i reconeixements:

Peñín '22	Anyada 2019	95 punts.
Guia Especial ABC '22	Anyada 2019	96 punts.

