

VEREMA TARDANA

Vi dolç natural de Verema Tardana

COLLITA
2024

Varietats: 100% Petit Manseng.

Verema: Manual en caixes de 20 kg el 14 d'octubre del 2024.

Elaboració: El raïm es va deixar pansificar el raïm sobre canyissos durant 37 dies, 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.

Es premsa el 20 de novembre del 2024, obtenint un rendiment del 35%.

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

Criança: Envel·lit en botes de roure francès de 225L durnat 9 mesos.

Producció: 797 ampolles de 37,5cL.

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

Anàlisi:

Alcohol: 12% vol.

Acidesa total: 8 g/L

pH: 3,30

Sucres: 220 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:

TimAtkin MW	Lleva 2024	Sweet Wine of the Year 2025	96 punts.
Peñín '23		Anyada 2019	96 punts.
TimAtkin MW		Anyada 2019	93 punts.
Guia Especial ABC '22		Anyada 2019	96 punts.

