

Ancestral Parellada Vinya Martra

Producte: Vi Blanc Escumós Ancestral Ecològic

Denominació d'Origen: Sense D.O.

Varietat 100% Parellada

Anyada: 2022

Sulfits: Sense sulfits afegits

Certificacions: Ecològic

Producció: 1880 ampolles

Vinya: Vinya en vas plantada l'any 1969.

Sòl: Terreny calcari a uns 230 m d'alçada.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 10.5 %vol.

Sucres residuals: <0.5 g/L

Acidesa total: 5.35 g/L àcid tartàric



Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat suau. Maceració pre-fermentativa, premsat obtenint només most flor. Fermentació alcohòlica espontània amb llevats propis del raïm, un 80% en fudre de roure francès i un 20% en dipòsit d'acer inoxidable. El vi s'embotella a finals de la fermentació alcohòlica. La fermentació continua i finalitza a l'ampolla, contribuint a la complexitat i caràcter del vi. Al gener de 2023, es realitza el degollament manual sense congelar el coll de l'ampolla. El vi es manté sense clarificar ni filtrar.

Nota de tast

Presenta una tonalitat groc pàl·lid. El seu perfil aromàtic exhibeix una complexitat refinada, on s'entrellacen notes fines de cítrics frescos, fulles de té i la vivacitat de la poma verda. La frescor que domina el paladar és el resultat d'una acidesa notable, la qual, juntament amb una bombolla fina i ben integrada, crea una sensació d'harmonia. L'estructura equilibrada i la persistència dels seus gustos transmeten elegància, convertint-lo en una opció molt refrescant.

Maridatge

És particularment versàtil amb aperitius, marisc fresc com ceviche, ostres, amanides refrescants, plats de peix lleuger com el llobarro al forn i altres postres de fruites. Temperatura de servei, 8-10°C.



Barri Can Lleó, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona

canlleo@canlleo.com

www.canlleo.com