

Brisat Parellada Vinya Martra

Producte: Vi blanc brisat Ecològic
Denominació d'Origen: D.O. Penedès
Varietat: 100% Parellada
Anyada: 2022
Certificats: Vi Ecològic
Producció: 2300 ampolles

Vinya: en vas plantada l'any 1969.
Sòl: calcari a 230 m d'alçada.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 10.5 % vol.
Sucres residual: <0.5 g/L
Acidesa total: 5.35 g/L àcid tartàric



Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat. Fermentació alcohòlica en contacte amb les pells en dipòsit d'acer inoxidable. Un mes i mig de maceració, treballant mínimament el barret durant la fermentació per a una extracció òptima. Després del premsat, el vi passa per una criança de 6 mesos en fudre de roure francès. Aquest període de criança contribueix a la complexitat i estructura del vi, incorporant matisos subtils de la fusta que complementen i enriqueixen el seu perfil aromàtic i gustatiu. El resultat és un vi que reflecteix la dedicació artesanal des de la vinya fins a la criança en fusta.

Nota de tast

Presenta un color groc-daurat. En nas, trobem aromes a fruites cítriques, com l'aranja i altres notes com fulles de te verd i menta el qual aporten complexitat i frescor addicional. Alhora, subtils tocs de vainilla, resultat de la seva criança en roure, afegeixen una dimensió aromàtica única. En boca, destaca la seva agilitat, donada per una bona acidesa. En conjunt, una harmonia entre la fruita fresca, la subtil fusta i la vivacitat que defineix aquest vi.

Maridatge

És un vi particularment versàtil amb amanides, marisc i peix a la brasa, pastes i pollastre al curri. Temperatura de servei, 8-10 °C.



Barri Can Lleó, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona

canlleo@canlleo.com

www.canlleo.com