

ANCESTRAL PARELLADA

VINYA MARTRA

Producto: Vino Blanco Espumoso Ancestral Ecológico

Denominación de Origen: Sin D.O.

Variedad 100% Parellada

Añada: 2023

Sulfitos: Sin sulfitos añadidos

Certificaciones: Ecológico

Producción: 2500 botellas

Viña: Viña en vaso plantada el año 1969.

Suelo: Calcáreo a unos 230 m de altitud.

Análisis:

Grado alcohólico:	11 % vol.
Azúcar residual:	<2 g/L
Acidez total:	5.35 g/L ácido tartárico

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y pisado suave. Maceración pre-fermentativa, prensado obteniendo solo mosto flor. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras propias de la uva, un 65% en fudre de roble francés y un 35% en depósito de acero inoxidable. El vino se embotella al final de la fermentación alcohólica. La fermentación continúa y finaliza en la botella, contribuyendo a la complejidad y carácter del vino. El degüelle se realiza manualmente sin congelar el cuello de la botella. El vino se mantiene sin clarificar ni filtrar.

Nota de cata

Presenta una tonalidad amarillo pálido. Su perfil aromático exhibe una complejidad refinada, donde se entrelazan notas finas de cítricos frescos, hojas de té y la vivacidad de la manzana verde. La frescura que domina el paladar es el resultado de una acidez notable, la cual, junto con una burbuja fina y bien integrada, crea una sensación de armonía. La estructura equilibrada y la persistencia de sus sabores transmiten elegancia, convirtiéndolo en una opción muy refrescante.

Maridaje

Es particularmente versátil con aperitivos, marisco fresco como ceviche, ostras, ensaladas refrescantes, platos de pescado ligero como la lubina al horno y postres de frutas. Temperatura de servicio: 8-10 °C.

