

BRISAT PARELLADA

VINYA MARTRA

Producto: Vino blanco brisado Ecológico

Denominación de Origen: D.O. Penedés

Variedad: 100% Parellada

Añada: 2022

Certificados: Vino Ecológico

Producción: 2300 botellas

Viñedo: en vaso plantado el año 1969.

Suelo: calcáreo a 230 m de altitud.

Análisis:

Grado alcohólico:	10.5 % vol.
Azúcar residual:	<0.5 g/L
Acidez total:	5.35 g/L ácido tartárico



Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y estrujado. La fermentación alcohólica en contacto con las pieles se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable. Un mes y medio de maceración, trabajando mínimamente el sombrero durante la fermentación para una extracción óptima. Tras el prensado, el vino pasa por una crianza de 6 meses en fudre de roble francés. Este período de crianza contribuye a la complejidad y estructura del vino, incorporando matices sutiles de la madera que complementan y enriquecen su perfil aromático y gustativo. El resultado es un vino que refleja la dedicación artesanal desde la viña hasta la crianza en madera.

Nota de cata

Presenta un color amarillo-dorado. En nariz, encontramos aromas a frutas cítricas, como el pomelo y otras notas como hojas de té verde y menta el cual aportan complejidad y frescura adicional. A la vez, sutiles toques de vainilla, resultado de su crianza en roble, añaden una dimensión aromática única. En boca, destaca su agilidad, dada por una buena acidez. En conjunto, una armonía entre la fruta fresca, la sutil madera y la vivacidad que define a este vino.

Maridaje

Es un vino particularmente versátil con ensaladas, mariscos y pescados a la brasa, pastas y pollo al curry. Temperatura de servicio, 8-10°C.