

ANCESTRAL SUMOLL

TERRA DE CAL NIUÉ

Producte: Vi rosat escumós Ancestral

Denominació d'Origen: Sense DO

Varietat: 100% Sumoll Negre

Anyada: 2025

Sulfits: Sense sulfits afegits

Producció: 750 ampolles

Vinya: plantada l'any 2022

Sòl: calcari - argilós

Anàlisi:

Grau alcohòlic:	11,5 % vol.
Sucres residual:	<0.5 g/L
Acidesa total:	5.5 g/L àcid tartàric

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat suaus. Maceració prefermentativa durant unes hores abans del sagnat, del qual s'obté el most flor. La fermentació alcohòlica es realitza de manera espontània amb llevats propis del raïm en dipòsits d'acer inoxidable. El vi s'embotella cap al final de la fermentació alcohòlica; aquesta continua i finalitza dins l'ampolla, aportant complexitat i caràcter. El degollament es duu a terme manualment, sense congelar el coll de l'ampolla. El vi es manté sense clarificar ni filtrar, i sense addició de sulfits.

Nota de tast

Color robí de capa mitjana amb bombolla viva i expressiva. En nas, aromes fresques de fruita vermella (maduixa i gerds) amb un fons balsàmic. En boca és vibrant, amb una bombolla marcada i bona acidesa que aporta frescor. Pas àgil, final viu, lleugerament golós i persistent.

Maridatge

És un vi particularment versàtil amb aperitius, embotits suaus, carpaccios o tàrtars, arrossos lleugers i formatges de pasta tova o semi curats.

Temperatura de servei: 8°C

