

TALEIA

2021

TIPO

Blanco
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva procedente únicamente de la propia finca. Una parte del vino ha sido fermentado en barricas de roble francés nuevo, con un cierto periodo de crianza sobre lías. El resto del vino ha sido elaborado en pequeñas tinajas de inox de 25 hl.

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc

NÚMERO DE BOTELLAS

13.600 botellas de 75 cl
30 botellas de 1,5 L

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,0 % vol.
pH: 3,0
Acidez total: 5,9 g/l



Taleia significa 'obsesión' en catalán.

Obsesión hace referencia al significado que el proyecto de Castell d'Encus tiene para Raül. Taleia se utiliza también en *pallarès*.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Color paja pálido.

EN NARIZ

Limpio, con cierta timidez y elegancia. Ligeras notas cítricas, con notas de melocotón de secoano y de membrillo.

EN BOCA

Entrada con grasa, con matices de albaricoque, acompañados de una integrada acidez. Muy largo en boca y con gran potencial de envejecimiento.

COMENTARIOS

Gracias a su acidez tiene un mensaje claro: "Ten paciencia, envejeceré muy bien, seré mágico y complejo", siempre que se guarde en condiciones y temperatura adecuadas. Buen abanico de posibilidades en maridajes, nada opulento.

"En esta selección de Sauvignon Blanc interpretamos un vino largo y complejo, evitando la intensidad estridente".

PUNTUACIONES

Robert Parker

Taleia 2020. 93 / 100
Taleia 2019. 92 / 100
Taleia 2018. 93 / 100
Taleia 2017. 92 / 100
Taleia 2016. 92 / 100

Tim Atkin

Taleia 2020. 92 / 100

American Awards

Taleia 2019.



CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet