

TALEIA

2018



TIPUS

Blanc.

Pirineus. Pallars Jussà.

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. Una part del vi ha estat fermentat en barriques de roure francès nou, amb un cert període de criaça sobre lies. La resta del vi ha estat elaborat en petites tines d'inox de 25 hl i en cups de pedra del s. XII.

VARIETATS

Sauvignon blanc i semillón.

NÚMERO D'AMPOLLES

20.900 ampolles de 75cl i 190 màgnums.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Lleuger groc palla.

AL NAS

Notes de vainilla, codony i albercoc.

A LA BOCA

Fi i sedós, entrada amb nervi i un final llarg i salí. Notes de pera.

COMENTARIS

Aquest vi anirà desenvolupant en ampolla una important complexitat. Gràcies a la seva acidesa tindrà un molt bon envelliment (20 anys), sempre i quant es guardi en condicions i temperatura adequades. Bon ventall de possibilitat en maridatges, gens opulent.

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic 12.4%

pH: 3.0

Acidesa total: 7.0g/l