



JAVI REVERT · VITICULTOR



## Simeta 2021

*Tipo de uva: Arcos*

*Crianza: 12 meses en barricas de 500 litros y 3 meses en hormigón*

*Alcohol: 13,5%*

*pH/acidez: 3,45 / 5,2*

*Azúcar residual: 0,2 g/l*

*Fecha de embotellado: Diciembre de 2022*

Simeta es un vino de parcela, situada en la cara sur de la Peña Foradà y plantada en 1970 sobre suelo calcáreo.



### **Elaboración**

Fermentación en depósito de hormigón con levadura autóctona y con un 70% de racimo entero. Maceración de alrededor de 20 días. Después del prensado se trasiega a depósito de hormigón donde realiza la fermentación maloláctica. Tras esto, se cría en barricas de 500 litros durante 12 meses, para posteriormente afinarlo durante 3 meses en huevo hormigón.

Embotellado sin clarificar y filtrado por 5 micras.