



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.