

Curii

UVAS Y VINOS

Vino: **Curii Clarete 2022**

Área de producción: **Pla (Xaló)**

Edad de los viñedos: **60 años.**

Orientación de los Viñedos: **todas**

Altitud: **190 msnm**

Composición del Suelo: **Aluvión y cantos rodados de naturaleza calcárea del Cuaternario**

Uvas: **Giró, Trepadell y Malvasia (Alarije)**

Fecha de la Vendimia: **17 y 18 de septiembre**

Características de la Añada: **Año que según lo que parece se va a convertir en normal en años venideros, ciclos muy húmedos y periodos terriblemente secos con temperaturas cada vez mas altas. Empezamos el ciclo con un otoño digamos normal. El 2021 empezó con un invierno suave, continuó con una primavera húmeda que pese a un verano seco y cálido nos llevó a terminar el año hidrológico con mas de un 30% de superávit sobre la media histórica. El verano se hizo duro, con unos meses de julio y agosto extremadamente cálidos y secos.**

Vinificación: **Estrujado y despalillado. Día y medio de maceración con las pieles antes de prensar. Fermentación en un depósito de 1000 litros de acero inoxidable con temperatura controlada.**

Envejecimiento: **10 meses de crianza en roble usado de diferentes orígenes. Una sola trasiega tras la maloláctica.**

Filtración/clarificación: **Ligero desbastado**

Producción: **581 Botellas de 0,75L**

Alcohol: **13.55%**

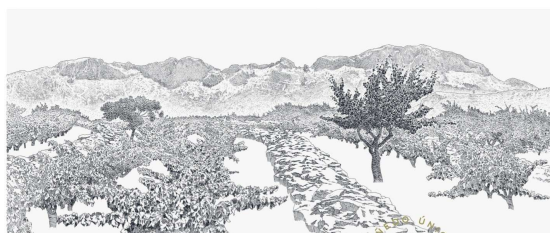
Índice de Polifenoles Totales:

Acidez Total (g/l ac. Tart): **5,46**

PH: **3.05**

Azúcar Reductores (g/l): **< 2**

Sulfuroso Libre/Total: **40 / 120**



Violeta Gutiérrez de la Vega Sapena
C/ La Virgen nº 3, 03727 Xaló (Alicante)
curiuvasyvinos@gmail.com
NIF: 53215390Z

Registro de Productores de Producto: REGAGE23e00022236562