

TAÏKA

2017

TIPO

Espumoso
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva exclusivamente de nuestra finca. Vinificado en pequeños tanques de 25 hl. La fermentación se ha detenido cuando el vino tenía suficiente azúcar residual para generar la fermentación en botella, de modo que en el tiraje no se añade nada de azúcar. Crianza en botella de 70 meses.

VARIEDADES

50% Semillon, 50% Sauvignon Blanc

NÚMERO DE BOTELLAS

2.500 botellas de 75 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,50 % vol.

pH: 3,05

Acidez total: 6,9 g/l

*Alérgenos: contiene sulfitos



Taïka significa ‘mágico’ en finlandés.

Hace referencia al silencio y a los momentos más espirituales que se dan en Laponia y tierras escandinavas. Comparte pronunciación con el japonés que significa “new wave”.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Ligero amarillo paja.

EN NARIZ

Notas de pastelería, pera fina y membrillo verde.

EN BOCA

Burbuja muy pequeña con notas de manzana de invierno.

POSTGUSTO

Muy largo y elegante.

COMENTARIOS

Este vino irá desarrollando en botella la complejidad de los espumosos de clima frío, haciéndose cada vez más integrado.

“Espumoso elaborado siguiendo el método ancestral, sin añadir azúcar en el proceso de fermentación en botella, como lo hicieron los monjes inicialmente. Esto nos permite una menor dependencia del efecto de extracción de lías y, como consecuencia, podemos expresar mejor nuestro terroir”.

PUNTUACIONES

Robert Parker

Taïka 2016. 94 / 100 | Taïka 2014. 94 / 100

Taïka 2013. 91-93 / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet