

## Vins de la Mediterrània LA TRAPADELL 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani. És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

### LA FINCA

Finca agrícola emblemàtica de la Marina Alta (Alacant), a la partida de Les Basses de Teulada, amb un relleu suau i situada sobre un turó de terres blanques i argiloses, amb una elevada proporció de calcària blanca i orientada cap a l'est. La vinya rep la humitat procedent del barranc de la Font de l'Horta i la brisa marina de la mar Mediterrània. La trapadell està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV).

### LA TRAPADELL 2020

Vi blanc monovarietal de trapadell, varietat minoritària en procés de recuperació. Acurada verema a mà amb doble selecció, en vinya i al celler. Després 24h de maceració en fred amb les pells, se li realitza un suau premsat i es desfangat. Fermentació a menys de 20°C durant 20 dies. En l'última fase de fermentació es trasbalsa per deixar les mares més fines. Criança amb les seves mares fines durant 6 mesos.

### NOTA DE TAST

La Trapadell és un vi blanc de color groc brillant amb rivets verdosos.

En nas d'entrada dominen les aromes a fruita blanca per després sortir els de flor blanca i d'os.

En boca trobem una molt bona acidesa. És un vi fresc i untuós.

Un vi 100% gastronòmic.

Temperatura de consum: 5-9 °C

### Elaboració y criança

Zona:	Marina Alta (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Calcària blanca
Varietats:	Trapadell 100%
Verema:	21 de setembre
Criança:	6 mesos amb les mares fines
Nº d'ampolles:	982

### Dades analítiques

Alcohol:	11,5 % vol
àcid acètic:	0,31 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6,05 g àcid tartàric/L
pH:	3,32
SO <sub>2</sub> Total:	<15 mg/L

*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ