

Vins de la Mediterrània LA TRAPADELL BRISADA 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. Fermentació amb les pells en bota oberta de 300L, d'aquí el nom de brisat. Controlant temperatura a menys de 20°C durant 25 dies. Suaus remuntats cada 3 dies. A la última fase de fermentació es descuba i després d'un suau premsat es trasbalsa a dipòsit d'inòx. Criança amb les seves mares fines durant 6 mesos.

NOTA DE TAST

La pell madura del raïm amb el que s'ha elaborat La Trapadell Brisada li dona un color groc or a aquest vi blanc.

En nas destaquen les aromes de fulla seca, cítrics i flor blanca característics de la varietat.

Pas llarg per boca, amb bona acidesa. La textura de la polpa li dóna una estructura mitjana. Un vi imponent i de llarga vida.

Un vi 100% terroir.

Temperatura de consum: 6-10 °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:	Fermentat en bota oberta de 300L i 6 mesos amb mares
Nº d'ampolles:	281

Dades analítiques

Alcohol:	12 % vol
àcid acètic:	0,35 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa:	6,2 g àcid tartàric/L
pH:	3,32
SO ₂ Total:	23 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ