

Vins de la Mediterrània LA VALENCÍ 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 del Toll de Biar és de sòl sorrenc i clima mediterrani-continental amb escassa pluviometria i gran amplitud tèrmica.

La seva presència a la finca és residual, ceps seleccionades individualment i de peu franc.

La valencià està conreada de forma ecològica i certificada pel Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana [CAECV].

LA VALENCÍ 2020

Vi monovarietal de valencià, varietat molt minoritària en procés d'estudi i recuperació.

Verema a mà amb doble selecció, en vinya i al celler.

Fermentació amb baies senceres sense rapa. Suaus remuntats diaris durant els primers dies per ajudar a l'extracció i llarga maceració a la fi del procés. Prensats suaus i posterior criança de 6 mesos en dipòsit d'inox.

Es realitzen trasbalsos de les mares fins a obtenir un vi net. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

NOTA DE TAST

La Valencià és un vi negre de color vermell coure molt atractiu.

El nas és intens, madur i afruitat.

En boca és rodó, suau i un final de boca molt especiat.

Vi amb esperit alegre, viu i brillant.

Un vi 100% mediterrani

Temperatura de consum: 9-12 °C

Elaboració y criança

Zona:	Alto Vinalopó (Alacant) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Sorrenc
Varietats:	Valencià 100%
Verema:	29 de setembre
Criança:	6 mesos en dipòsit d'inox.
Nº d'ampolles:	936

Dades analítiques

Alcohol:	14,5 % vol
Acidesa volàtil:	0,55 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa total:	6,2 g àcid tartàric/L
pH:	3,33
SO ₂ Total:	<10 mg/L

enovitis
DISTRIBUCIÓ