

NOTA DE TAST – PICAPOLL 2024

NOM

Picapoll

ANYADA

2024

GRADUACIÓ

11%

VARIETAT/S

Picapoll Blanc

TIPUS DE CAIXA

Caixa de 6 ampolles

ELABORACIÓ

La collita comença normalment a principis o mitjans de setembre. La collita es realitza a mà del raïm propi de dues parcel·les diferents, el primer triatge del raïm és fet a la mateixa vinya i el transport d'aquest es fa en caixes de com a molt 14 kg. El raïm que s'extreu d'aquestes dues parcel·les diferents, una en sòl calcari i l'altra en sòl argilenc, passa per un segon procés de triatge realitzat al mateix celler després de reposar unes 12 hores en fred. Llavors s'entren a la sala de vinificació els mostos de les dues vinyes diferents per separat, de tal manera que realitzem la fermentació del "*picapoll calcari*" i del "*picapoll argilenc*" en dos dipòsits d'acer inoxidable diferents i finalment realitzem l'assemblatge. Això ens permet ressaltar i mostrar en el resultat final l'expressivitat de cada sòl, les seves peculiaritats i la complexitat que ens ofereix cada microclima que es desenvolupa en aquestes dues vinyes.

DESCRIPCIÓ

Ànima de la terra, insígnia de la Denominació d'Origen. Color net i brillant que recorda al groc pàl·lid. Alta intensitat aromàtica, on predomina la fruita blanca on fàcilment podem identificar la poma verda però també ens pot aportar notes més vegetals com el fonoll. En boca, sec, agradable textura, amb bona acidesa i postgust llarg, molt refrescant degut a aquesta acidesa i estructurat, malgrat ser un vi jove és molt rodó. Ideal per acompanyar peixos blancs poc cuinats i formatges de pasta tova.

