

L'EFERVESCENT 2019

VI ROSAT ESCUMÓS ANCESTRAL
100% GARNATXA NEGRA
CAPMANY

VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.
Terra tocada per la Tramuntana.
Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i
llaurat mecànic

VINYES:

La Cumella - 2001

VEREMA:

Setembre 2019
Collita manual en caixes de 12 kg.
Selecció en vinya.

ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa i es macera durant 12 hores. Es premsa a baixa pressió. Decantació per fred durant 48 h. Fermentació a temperatura controlada (16°C) en dipòsit d'acer inoxidable amb els llevats propis del raïm. Embotellat al Novembre de 2019. Es ven desgorjat i reomplert amb el mateix vi.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 13.00% vol.
Sucres residuals: 1 g/l glucosa/fructosa
Acidesa total: 4.72 g/l àcid tartàric
Acidesa volàtil: 0.60 g/l àcid acètic
Sense sulfits afegits
pH: 3.37



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

1198 ampolles de 750ml

