

L'Ancestral

Collita: 2022

Tipus de vi: Vi escumós rosat jove de mínima intervenció

Varietats: 85% merlot 15% xarel·lo

DO: sense do

Vinyes: Vinyes la Plana de merlot de 25 anys, peu 41B, superfície 1,5 ha. (rendiment 3000kg/ha). Formació emparrada, màxim 6 brocades. Certificació ecològica CCPAE.

ELABORACIÓ

Verema: Collita a mà en caixes de 12 kgs.

Controls per arribar al moment òptim de maduració.

Fermentació: Desrapat. Premsat directe.

Premsat suau, rendiment de most flor a 55%. Desfangat de mares gruixudes a les 24 hores.

Fermentació en inox a temperatura controlada i sense afegir sulfits.

Llevats autòctons.

Embotellat a 1005 de densitat

Desgorjat i reomplerts amb el mateix vi escumós.

DEGUSTACIÓ

Vista: rosat suau transparent.

Olfacte: tocs dolços, d'olor i gust subtil, fruita fresca, mduixes fresques, piruleta

Gust: molt rodó, un punt d'acidesa, gustós, subtil i elegant. bombolles fines i elegants

MARIDATGE

Postres dolces, pastissos i entrants frescos i afruitats.

Recomanem servir-lo fred i tenir en compte que pot contenir "precipitats naturals" donat que està poc filtrat i no té cap manipulació química.

