



fincaVilaDelloPs

## ANCESTRAL LD 2022 ECO



### VARIETAT

100% **Xarel·lo Vermell** procedent de vinya ecològica propietat de Marcelo Desvallés al **Massís del Garraf**.

### DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 12º

Acidesa total tartàrica: 5,19 g/l

Acidesa volàtil: 0,31 g/l

Sucres reductors: 1.3 g/l

Diòxid de sofre lliure: <10 mg/l

Diòxid de sofre total: 46 mg/l

PH: 3,31

Pressió post-desgorjament: 7 atmosferes

Al·lèrgens: Conté sulfits

### VINYES

Any plantació: 1972

Orientació: Nord

Terreny: Argilós - Calcari

Sistema de conducció: Vasos en cercles

Poda: Curta (un borró)

### ELABORACIÓ

**Collita** manual en caixes de 15Kg amb selecció en vinya i taula.

**Elaborat** amb llevats autòctons.

**Vinificació** en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada de 15º.

**Trasbals** a 1010g/l de densitat.

**Tirjatge** (embotellat) el 3 de octubre de 2022 quan el sucre residual està al voltant de 22g/l (1005g/l de densitat).

Acaba el vi fermentat a l'ampolla sense addició de sucre ni aditius.

Degollament després de 9 mesos de criança en rima a l'escumós ancestral. Elaboració única ancestral (Brut Nature).

### NOTA DE TAST

Color suau pell de ceba.

Aromes fresques, molt afruitades i amb notes cremoses de criança perfectament combinades amb l'escuma.

A la boca és fi, afruitat, cremós, de suau entrada i molt perllongat en el seu post-gust.

