

WALTRAUD

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Penedès

VARIEDAD: Riesling

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: Febrero de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 11,5% vol.

pH: 2,73

Acidez total: 5,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 8,2 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3-4 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color oro pálido, luminoso. Elegante en su expresión varietal (azahar) con notas terpénicas (cítricos, corteza de limón) muy características de la variedad Riesling. Tiene un discurrir sedoso, tan refinado que sorprende la persistencia poderosa y firme (gran vino blanco) que muestra hasta el final de boca.

GASTRONOMÍA

Resulta ideal con ostras y mariscos. Insuperable acompañando pescados, arroces, pastas con salsa marinera o pato con salsa dulce. Servir entre 9 y 11°C.

LEGADO

M. A. Torres: "A finales de los 1970, cuando iniciamos la elaboración de vinos Riesling, mi padre sugirió que se registrara la marca Waltraud, como reconocimiento a la labor llevada a cabo por mi esposa en el mercado alemán".

PREMIOS

· 91 puntos, Peñín 2022 (España)



WALTRAUD

TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten la máxima expresión aromática de los vinos blancos.

Meteorología

El 2020 fue un año con precipitaciones abundantes durante la primavera, aunque durante el verano se vivió un periodo muy seco. Si bien las temperaturas fueron en general normales, cabe decir que fueron irregulares durante la primera parte del año.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 629 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,5°C