

WALTRAUD

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Penedès

VARIETAT: Riesling

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 15 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Embotellat: Febrero de 2021

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 11,5% vol.

pH: 2,73

Acidesa total: 5,9 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 8,2 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 3-4 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color daurat pàl·lid, molt net. Seductor i floral (flor del taronger), amb notes finals intenses que recorden la pinya tropical fresca i els cítrics (mandarina). Sedós i expressiu, àgil en el pas de boca i amb una delicada elegància.

GASTRONOMIA

Resulta ideal amb ostres i mariscs. Insuperable acompanyant peix, arrossos, pastes amb salsa marinera, ànec amb salsa dolça, etc. Serviu-lo entre 9-11 °C.

LLEGAT

M. A. Torres: "A finals dels anys setanta, quan vam iniciar l'elaboració de vins riesling, el meu pare va suggerir que es registrés la marca Waltraud, com a reconeixement a la tasca duta a terme per la meva dona al mercat alemany."



WALTRAUD

TERROIR

Sòl

Sòls argilo-calcaris profunds, de color vermellós, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten la màxima expressió aromàtica dels vins blancs.

Meteorologia

El 2020 va ser un any amb precipitacions abundants durant la primavera, encara que durant l'estiu es va viure un període molt sec. Si bé les temperatures van ser en general normals, cal dir que van ser irregulars durant la primera part de l'any.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 629 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,5°C