

VINYARETS

VI ECOLÒGIC / ORGANIC WINE

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Penedès

VARIETADES: Garnacha, Tempranillo y Sumoll

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica en inoxidable y en bodega de segundo uso

Tiempo de fermentación alcohólica: 7 días

Temperatura de fermentación: 22°C

Crianza: Aproximadamente un 50% del vino en bodega de roble francés de segundo uso durante 10 meses

Fecha de embotellado: Mayo de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,3

Acidez total: 5,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Rubí luminoso y brillante. Seductor en nariz, con finas notas florales (rosa silvestre) y frutales (cereza roja). Aterciopelado y sabroso, se apoya en sus taninos frutales muy aromáticos y ofrece un discurrir largo que deja en el paladar un rastro de frutos secos y notas lácticas (caramelo de café con leche). Más delicado y grato que poderoso.

GASTRONOMÍA

Un acompañante muy versátil e ideal para todo tipo de aperitivos y platos. Recomendado con platos ligeros y embutidos, atún, carpaccios y tapas. Marida muy bien con pastas y risotto. Servir entre 14-16°C.

LEGADO

En el corazón del Penedès, una viticultura secular convive con la oportunidad de aprender a diario entre los viñedos de las variedades más arraigadas, tan propicias al descubrimiento. En esta tierra forjada por múltiples culturas, entre casas de labranza, masías y castillos, cada año renovamos un pacto a la vez antiguo y nuevo dialogando con la naturaleza más próxima. El espíritu de Vinyarets, la magia de nuestro origen.



VINYARETS

VI ECOLÒGIC / ORGANIC WINE

TERROIR

Suelo

Nuestro vino Vinyarets procede de diferentes zonas de la comarca del Penedès, donde podemos encontrar suelos de tipo arcillo-calcáreo.

Meteorología

En la zona del Penedès el año 2021 fue seco, con unas precipitaciones mínimas durante el ciclo vegetativo. A inicios de vendimia hubo un período de precipitaciones que junto con las humedades de la mañana condicionaron la vendimia por la aparición de algunos focos de botritis. Por otro lado, las temperaturas fueron variables, con un mes de febrero muy cálido, pero con un inicio de primavera frío. Durante el verano las temperaturas máximas fueron elevadas, pero las mínimas dentro de la normalidad y con un final de ciclo vegetativo más frío de lo habitual.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 418 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 15°C