

WALTRAUD

COSECHA: 2021

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 alcohólica: 15 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de embotellado: Junio de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12% vol.

pH: 2,8

Acidez total: 6,9 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 7,8 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 pajizo pálido, luminoso y limpio. Vibrante y vivo en nariz, con deliciosas notas cítricas (limón, mandarina) sobre un fondo aromático que recuerda la citronela. Riesling en toda su expresión. En boca es sedoso, con rica materia sensual, carácter, y una personalidad firme que mantiene en su largo discurrir.

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".



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 año 2021 fue un año seco, con escasas precipitaciones durante el primer semestre del año. En cuanto a las temperaturas, 2021 fue un año con un inicio de ciclo vegetativo más frío de lo habitual y con un verano más suave, con temperaturas más bajas de lo habitual durante gran parte del año.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 429 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,1°C