

Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic

DO: Penedès

VARIETATS: Xarel·lo i Forcada

ELABORACIÓ

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

Temps de fermentació alcohòlica: 10-12 dies

Temperatura de fermentació: 15-17°C

Criança: Durant 3 mesos en mares fines

Embotellat: A partir de febrer de 2023

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,5% vol.

pH: 3,3

Acidesa total: 6,7 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-3 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Groc pàl·lid, lluminós i net. Delicat i seductor, ofereix una simfonia d'aromes afruitades (llimona, aranja, mandarina). En boca, és fresc, viu, sucós i amb una polpa fina. Personalitat interessant i original.

GASTRONOMIA

Ideal com a aperitiu. Acompanya molt bé àpats amb ingredients senzills, poc condimentats, amb mariscs crus o fregits, ostres i gambes en petxina i peixos senzills a la planxa, com el llobarro. Marida molt bé amb formatges de cabra joves o amanides que continguin herbes fresques. Excel·lent per acompanyar plats japonesos amb sushi i sashimi, dimsum fregit i al vapor a base de marisc i salmó, per exemple. Serviu-lo de 8 a 10 °C.

LLEGAT

Fruit del projecte de recuperació de varietats ancestrals que Família Torres va iniciar fa quaranta anys neix Clos Ancestral, resultat d'una feina d'arqueologia del vi per retornar un patrimoni comú. Forcada és la primera varietat blanca prefil·loxèrica recuperada i vinificada que, unida a la xarel·lo, dota aquest vi d'una autenticitat irreplicable.



Clos Ancestral

PROJECTE DE RECUPERACIÓ
DE VARIETALS AUTÒCTONS ANCESTRALS

TERROIR

Sòl

Sòls argilocalcaris profunds, de color vermell amb predomini de lutites de guix, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten el desenvolupament de la màxima expressió aromàtica dels vins blancs. Formats a partir d'argiles de l'eocè (terciari).

Meteorologia

L'any 2022 va estar marcat per la falta de pluges i els cops de calor a la zona del Penedès. Durant el cicle vegetatiu les precipitacions van ser mínimes. Aquesta meteorologia va afavorir un bon estat sanitari lliure d'atacs fúngics.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 418 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 15°C