

WALTRAUD

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12% vol.

pH: 2,83

Acidez total: 6,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 7,9 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. Aroma concentrado y seductor con frescas notas florales (azahar) y frutales (corteza de limón, mandarina, miel), sobre un fondo que recuerda al pan de especias. En boca es sedoso, rico, con intensa personalidad varietal (Riesling) que se expresa con plenitud y persistencia. Delicioso en su largo durar.

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

La vendimia en Fransola estuvo marcada por cierta normalidad, a diferencia de la zona central del Penedés, gracias a unas condiciones meteorológicas más favorables. La sequía y las altas temperaturas afectaron en menor grado a esta finca gracias al clima más continental y también gracias a los suelos profundos y arcillosos que gozan de una buena capacidad de retención de agua.

Tras una primavera suave y poco lluviosa pasamos a un verano bastante caluroso, con poca precipitación, llegando al periodo de maduración con temperaturas más suaves y lluvias puntuales, hecho que favoreció una maduración más lenta y regular. La calidad final de la uva fue buena, con un perfecto estado sanitario y buenas graduaciones de azúcares.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 375 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 14,4°C