

WALTRAUD

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic

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

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12% vol.

pH: 2,83

Acidesa total: 6,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 7,9 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

Plats lleugerament rics com pastís de peix o preparacions simples de salmó (escalfat o amb salsa de mantega). Marida molt bé amb pollastre, o pasta amb salsa cremosa, així com amb un risotto de bolets. També amb amanides a base de formatge, com l'amanida Cèsar o amanides de pollastre que inclouen nous. Quant a formatges, combineu-lo amb cremosos o semidurs de cabra. Serviu-lo a 12 °C.

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

La verema a la Conca de Barberà va estar marcada per un important avençament respecte a altres anys a causa de les altes temperatures durant el cicle biològic de la vinya. Després d'un hivern fresc i sec, vam arribar a la primavera amb temperatures més elevades i menys pluviometria del que és habitual. L'estiu va ser calorós, amb alguna pluja puntual a l'agost que va permetre mantenir el vigor de la vinya i aconseguir bones maduracions. El chardonnay va gaudir d'un estat sanitari perfecte, amb maduracions molt regulars, i va obtenir una gran qualitat de raïm, i un gran equilibri entre acidesa i sucres.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 375 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,4°C