

COLLITA: 2024

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic i regeneratiu

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: 11,5% vol.

pH: 2,86

Acidesa total: 7,44 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 8 g/L - Dades internes -

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

Color groc palla, delicat i brillant. Delicat en nas amb fines notes florals (tarongina) i afruitades (llimona) i un fons que recorda al pa d'espècies. En boca és saborós i llaminer, amb matèria sedosa i un deliciós fluir.

GASTRONOMIA

Resulta ideal amb ostres i marisc. Insuperable acompanyant peix, arrossos, pastes amb salsa marinera o ànec amb salsa dolça. Servir entre 9 i 11°C.

LLEGAT

Miguel A. Torres: "A finals dels 1970, 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 realitzada per la meva esposa en el mercat alemany".



TERROIR

Sòl

Sòls argil·lo-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

Durant el 2024, la temperatura va seguir un cicle irregular, situant-se de forma global gairebé un grau per sobre de la mitjana, però ajustant-se a la mitjana habitual durant el cicle vegetatiu i de maduració.

Les precipitacions van ser inferiors a la mitjana. Tot i que les pluges al final del cicle vegetatiu i de maduració van mitigar el dèficit, es va produir una reducció en la producció.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 489,1 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4 °C

Mitjana anual (anyada actual): 14,2°C