

WALTRAUD



COSECHA: 2024

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico y regenerativo

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: 11,5% vol.

pH: 2,86

Acidez total: 7,44 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 8 g/L - Datos internos -

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, delicado y brillante. Delicado en nariz con finas notas florales (azahar) y frutales (limón) y un fondo que recuerda al pan de especias. En boca es sabroso y goloso, con materia sedosa y un delicioso 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

Miguel 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

Durante el 2024, la temperatura siguió un ciclo irregular, situándose en forma global casi un grado por encima de la media, pero ajustándose al promedio habitual durante el ciclo vegetativo y maduración.

Las precipitaciones fueron inferiores a la media. Aunque las lluvias al final del ciclo vegetativo y de maduración mitigaron el déficit, se produjo una reducción en la producción.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 489,1 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 14,2°C