

ViñaSol

ECOLÓGICO



Collita: 2024



DO: Catalunya



Varietats: Parellada i garnatxa blanca principalment

Època de verema:

Parellada: A partir del 12 de setembre

Garnatxa blanca: A partir del 19 d'agost



Elaboració:

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

Temps de fermentació alcohòlica: 2 setmanes

Temperatura de fermentació: 16°C

Embotellat: A partir de gener de 2025



Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 12% vol.

pH: 3,11

Acidesa total: 4,6 g/L (á. tartàric)

Sucres residuals: 1,4 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Vi vegà certificat



Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:

2 anys



Formats disponibles:

150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 25 cl i 18,7 cl



Nota de tast:

Daurat clar, net i lluminós. Fresc i afruitat, amb fines aromes cítriques. Sedós, amb una acidesa subtil i un delicat pas de boca.



Gastronomia:

Excel·lent com a aperitiu i com a acompanyant per arròs, marisc i peix. Es recomana servir fresc a 10°C.



Història:

En l'estiu del 1962, en un petit celler al pre litoral mediterrani va néixer el primer Viña Sol, un clàssic essència de la terra i el sol.



Meteorologia:

La verema 2024 va ser més aviat primerenca i de menys producció degut a la sequera dels anys anteriors. El temps va ser variable, amb pluges intenses a la primavera i amb un estiu suau. Les temperatures del cicle vegetatiu van ser similars al 2023, però més fresques durant la maduració. La pluviometria va tendir a la normalitat, i va ser superior a anys anteriors. El bon estat sanitari del raïm ens va permetre elaborar vins blancs i rosats frescos i amb bona acidesa.