



VISOL 2016

BRUT NATURE · GRAN RESERVA



Varietats:

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

Vinya:

Sòl de tipus franco-argilós i calcari, que permet un bon drenatge en cas de pluges abundants i la retenció d'aigua en èpoques de sequera.

Anyada:

2016 va ser una anyada càlida i seca però de molt bona qualitat. Va destacar una gran sanitat del raïm a causa de l'absència de malalties fúngiques a la vinya. La verema es va avançar i es va fer de manera ràpida. El mes de juny va ser completament sec però a ple estiu, el 28 de juliol, es va registrar una providencial pluja. Va ser un nou any de sequera (el segon seguit) però de bona qualitat, especialment pel que fa a la nostra varietat reina, la Xarel·lo, encara que la producció fos més reduïda.

Elaboració:

Primera fermentació alcohòlica i criança del vi base en acer inoxidable i en botes de castanyer durant 6 mesos. Segona fermentació en ampolla amb tap de suro natural i criança en ampolla amb les lies durant més de 6 anys en rima. Es van realitzar remoguts de les ampolles en rima per afavorir el procés d'autòlisi dels llevats, aconseguint una millora d'estructura i complexitat. Desgorjat manual sense congelar.

Ampolles elaborades:

27.484

Notes de tast:

* Ampolla tastada el 25 de gener de 2023.

De color groc palla i amb finíssima bombolla. Cremositat i notes torrades i fumades. Fonoll enmig d'un llit de brioix, camamilla i cítrics (aranja). Exhibeix franques notes anisades, de pa lleugerament torrat, rodonesa i equilibri. L'aportació de la fusta es fa més perceptible en nas que no pas en boca, encara que de manera subtil. Es nota molt l'aportació de la varietat Xarel·lo. Sec però amb melositat i amb una sensació tàctil glicèrica. Notes de flor i fruita blanca, i una punta de préssec d'aigua. Carbònic integradíssim. Molt bona acidesa en un escumós d'especial complexitat.

Temperatura de servei:

Entre 8 i 15° C.