

VINYES BLANQUES

Vora el mar

2022



Varietats

Xarel·lo 60% (vinyes velles a 100-400 metres d'altitud)
Macabeu 25% (vinyes velles a 400-500 metres d'altitud)
Malvasia de Sitges 15% (vinyes a 200-400 metres d'altitud)

Elaboració

La major part del raïm prové de vinya vella.
Maceració pel·licular en fred de dues hores en premsa.
Desfangat estàtic dels mosts.
Fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (17°C).
Repòs amb les mares fines en tina durant 4 mesos.
Embotellat: març 2023.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Destaquen les aromes de fruita blanca (pera) i fruita d'os (préssec) i notes cítriques (llima), amb records a flor blanca, com la del taronger.
Entrada àmplia en boca, intens, amb molta bona acidesa i un punt salí. Post gust llarg i persistent.
És un vi amb caràcter i amb la frescor com a fil conductor des del nas fins al post gust.

Etiqueta

Paisatge marítim del Baix Penedès, el Penedès marítim. Es veu el mar amb peixos i el vaixell i les botes surant recorden l'antic port de la platja de Sant Salvador (El Vendrell) actiu fins l'any 1935.