

U4 2021

La U/4 és l'expressió del cabernet franc sense maquillatge.

Zona Geogràfica
Penedès

Collita
2021

Producció
1161 Ampolles

DADES DE LA FINCA

Varietat

Cabernet Franc

Municipi

Torrelavit

Alçada

310 m

Edat Vinya

13 anys



IMPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

Superfície

1,75 Hectàrees

Orientació

Sur

Sis. Conducció

Royat

Viticultura

Ecològica

Grau alcohòlic

13,88%

Acidesa total tartàrica

6,12 g/l

Acidesa Volàtil

0,55 g/l

PH

3,45

Sucre residual

0,2 g/l

SO2 total

17 mg/l

ELABORACIÓ

El raïm realitza la fermentació-maceració en dipòsits oberts de 800Kg de pasta de raïm de capacitat. Raïm derrapat, sense trepitjat intentant que el gra quedi el màxim sencer possible durant la fermentació.

Fermentació de manera espontània amb llevats indígenes i temperatura controlada a 22°C.

Maceració amb les pells durant 8 dies en què realitzem 2 pisatges diaris de manera molt suaus. Passats els 8 dies, presem i deixem que la U/4 acabi la fermentació alcohòlica.

Un cop acabada el transvasem a un dipòsit d'inox perquè faci la fermentació Malolàctica. Finalitzada la fermentació Malolàctica, ho passarem a botes de roure francès durant 75 dies per a una petita aportació d'estructura.

Un cop acabat aquest pas per bóta, tornarem a posar-lo en dipòsit d'inox. Fins i tot el seu embotellat.

U/4 s'embotella el 14 de juny del 2022

VEREMA

Raïm amb un estat sanitari excel·lent. Verema manual i en caixes, fent una selecció del raïm a la vinya. Veremat en un estat de maduració, on pretenem buscar el vessant més fresc i cruixent de la varietat.

CATA

L'anyada 2021 ens porta a trobar una U/4 amb molta expressió de fruita, el taní suau del seu curt pas per bóta però sense perdre aquesta vibració acidesa que ens convida a beure i gaudir.

Amaga al seu glop un postgust llarg que ens activa i anima a seguir bevent. La calidesa de l'anyada ens marca l'origen de la U/4, que sempre busquem a totes la U.