

EL SOMIATRUITES

Caràcter somiador, il·lusionant i creatiu. De creixement constant.

VARIETAT/S Xarel·lo, Muscat, Garnatxa Blanca i Chardonnay

NOTA DE TAST

Color groc transparent amb reflexes verdosos. En nas destaquen la fruita tropical i la fruita en almívar. L'entrada és fresca i agradable, predominen aromes a fruita fresca i cítrics. Pas en boca llarg i untuós gràcies al treball de lies. Una bona acidesa equilibra el conjunt.

VEREMA 2024

El 2024, les condicions climàtiques al Penedès han estat marcades per una millora parcial durant la primavera, amb unes dades de pluviometria pròpies d'un any normal. Tot i això, la intensa sequera acumulada en els últims tres anys i una plaga de mosquit verd han tingut un impacte important, provocant una reducció generalitzada de la producció. El raïm és sa i de gran qualitat.

	XAREL·LO	GARN·BL.	CHARD.	MUSCAT
UBIC.	Cast. la Gorn. (137 m)	Cast. la Gorn. (137 m)	La Granada (272 m)	Font Rubí (319 m)
EDAT	30-35 anys	35 anys	15-55 anys	15-55 anys
TRACT.	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.			
TIPUS DE SÒL	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica.		Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lollimosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Treball setmanal de lies per donar volum i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.



F
FERRÉ I CATAJUS