

TAÏKA

2014



TIPUS

Escumós.

Pirineus. Pallars Jussà.

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. Vinificat amb petites tines de 25 hl a baixa temperatura. La fermentació s'ha parat quan el vi tenia el sucre residual apropiat per generar la fermentació en ampolla, de manera que en el tiratge no s'ha afegit gens de sucre. D'aquesta manera tot el sucre de la fermentació en ampolla prové del mateix raïm. Criança mínim en ampolla de 60 mesos.

VARIETATS

Semillon, sauvignon blanc.

NUM. D'AMPOLLES

4.200 ampolles de 75cl.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Lleuger color oliva verda.

AL NAS

Notes minerals, certs làctics de criança en ampolla i fruita de pinyol (prèsec).

A LA BOCA

Bombolla fina que embolcalla la boca sense agressivitat. Complexa, salínic, fi i amb bona acidesa.

POST GUST

Llarg i amb un gran ventall de matisos.

COMENTARIS

Aquest vi anirà desenvolupant en ampolla la complexitat dels escumosos de clima fred, fent-se cada cop més integrat. Primer lot degorjat desembre 2019.

TECHNICAL DATA

Alcohol :12,4%

pH: 3.0

Total Acidity: 7.8