

forcallà

XIULIT

les freses de Jesús pobre



EL PROYECTO

La búsqueda de altos rendimientos y resistencia a la filoxera, llevó a que los valencianos desestimaran hace 100 años la variedad endémica forcallà, cediendo el paso a variedades foráneas. En la filosofía de nuestra bodega, prima el reencuentro con las variedades locales para devolverles la dignidad.

VARIETALES Y ELABORACIÓN

Xiulit es 100% forcallà plantada en suelos calizos y ha macerado 1 semana con un 10% de uva entera con raspón y se ha criado 9 meses en ànforas vitrificadas de 400 litros.

Sólo tiene dos trasiegos y ningún filtrado antes de embotellar.

CRIANZA

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y crianza y fermentación maloláctica en ànforas vitrificadas de 400L, enterradas en albero, manteniendo en todo momento la ausencia de oxígeno durante su maduración.

Producción: 533 botellas de 0.75l

NOTA DE CATA

Es una uva ligera en grado alcohólico y color, con recuerdos a cereza ácida y naranja sanguina. Muy cremosa en boca, fresca y placentera por sus recuerdos lácteos y de frutas rojas.

ANALÍTICA

Alc/vol 12%

Acidez total 4.35 g/l

Azúcar residual 0.15 g/l

Sulfuroso libre 20 mg/l

Temperatura de servicio 16°C