

forcallà

XIULIT

les freses de Jesús pobre



EL PROJECTE

La recerca de alts rendiments i resistència a la fil-loxera, va portar al fet que els valencians desestimaren fa 100 anys la varietat endèmica forcallà, cedint el pas a varietats foranes. En la filosofia del nostre celler, preval el retrobament amb les varietats locals per tornar-los la dignitat.

VARIETALS I ELABORACIÓ

Xiulit és 100% forcallà plantada en sòls calcaris i ha macerat 1 setmana amb un 10% de raïm sencer amb rapa i s'ha criat 9 mesos en àmforas vitrificades de 400 litres.

Només té dos trascolades i cap filtrat abans d'embotellar.

CRIANÇA

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable i criança i fermentació malolàctica en àmfores vitrificades de 400L, enterrades en albero, mantenint en tot moment l'absència d'oxigen durant la seva maduració.

Producció: 533 ampolles de 0.75l

NOTA DE TAST

És un raïm lleuger en grau alcohòlic i color, amb records a cirera àcida i taronja sanguina. Molt cremosa en boca, fresca i agradable pels seus records lactis i de fruites rojes.

ANALÍTICA

Alc / vol 12%

Acidesa total 4.35 g / l

Sucre residual 0.15 g / l

Sulfurós lliure 20 mg / l

Temperatura de servei 16°C