



noche en vela

Barranco de Villaroya-Torrijo de la Cañada Calatayud

Formació: Cretàcic- Superior	Alçada: 800m
Composició: Argilós-calcàri	Superfície i any de plantació: 0,15 Ha / 1980
Orientació: Est	Varietat: Moristel 100%

Viiticultura

Conreu ecològic. Verema manual en caixes de 15Kg el 06/10/20

Vinificació

Derrapat del raïm i premsat directe suau.
Fermentació espontànea a temperatura controlada (20-24C) en dipòsit inox
Tiratge el 24/10/20 en ampolles d'escumós de 75cl per fer presa d'escuma.
Degollat el 7/05/22
Vi sense aditius

Nota de tast

Vi espumós de color ceba pàlid amb reflexos ataronjats.
Límpid i brillant, pot presentar turbidessa al agitar-lo, degut al possible pòsit propi de la fermentació.
En nas, es fresc, floral y cítric, predominen les notes de aranges i maduixes
La primera sensació en boca es de flors blanques, la entrada es explosiva i la pompolla es dolça i petita, el final es llarg i sec
Es recomana servei a temperatura de 10-12°C
Maridar amb marisc, arrosos i productes de mar varis, també es una opció com a copa de benvinguda, vermut, etc.

Tiratge

1105 ampolles numerades, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles de 75cl

Analítica

Alcohol: 10,80 % vol	ATT: 6,04 g/l
pH: 3,32	Fructosa-Glucosa: 4,66 g/l
SO2 total y lliure: 7mg/l; 6mg/l	Àcid Màlic i AVA: 0,00g/l i 0,34 g/l