

PIC DE SOLERGIBERT

DADES GENERALS



Anyada	2024
Producció	3810 ampolles
Varietats	Picapoll 98%, Macabeu 2%
Vinya	Tapiada (27 anys) Racó i feixes de Malla (7 anys)
Elaboració	Fermentació en inoxidable durant 3 setmanes
Criança	6% del vi, 5 mesos en bota nova de roure francès 94% del vi, 5 mesos en inoxidable amb les lies 2 mesos en ampolla
Embotellat	Març de 2025

CLIMATOLOGIA

Després de 3 anys d'una sequera històrica, la primavera de 2024 va ser molt plujosa. Els ceps van començar a brotar amb força, però la matinada del 24 d'abril, quan els brots feien uns 10 centímetres, va glaçar a la majoria de vinyes i es va perdre una part important de la futura collita.

Hi va haver molta feina manual a la vinya, que va anar més encarada a assegurar uns bons sarments del cep, pensant en els següents anys, que no pas a intentar tenir una mica més de producció en aquest any.

L'estiu va ser suau, amb pluges freqüents que ajudaven la recuperació dels ceps, i només una onada de calor a finals de juliol.

La verema va ser tranquil·la i fresca. Segurament, sense la gelada de l'abril, estaríem parlant d'una gran anyada. Es va collir poca quantitat d'un raïm ben equilibrat i molt sa.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	12,2%
Acidesa	4,6 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	33 mg/L

A LA VISTA Color groc amb tonalitats verdoses

AL NAS Fruita blanca, fonoll, plàtan

A LA BOCA Fresc, lleuger