

TOC DE SOLERGIBERT



DADES GENERALS

Anyada	2023
Producció	4776 ampolles
Varietats	Mandó 62%, merlot 27% i sumoll 11%
Vinya	Matacans (27 anys) Matamala (80 anys) Les Planes (5 anys)
Elaboració	Fermentació en inoxidable i maceració durant 7 dies
Criança	10% del vi (de l'anyada anterior, 2022), 12 mesos en bota usada. 90% del vi en inoxidable amb les lles 6 mesos 6 mesos en ampolla
Embotellat	Març de 2024

CLIMATOLOGIA

L'anyada 2023 va estar completament marcada per la sequera extrema. Després de 2 anys de falta de pluja i un hivern també sec, els ceps van tenir moltes dificultats no només per produir raïm, sinó també per fer créixer brots i fulles.

Quan els ceps semblaven condemnats a morir-se, el 29 d'abril va començar a ploure, i en dos mesos van caure 240mm, alguns dies amb pluges torrencials. L'aigua no va servir per salvar la collita, però sí per salvar la majoria de ceps i tenir unes brocades suficients per la verema del 2024.

La resta de l'estiu va ser extremadament càlid, arribant a màximes d'entre 35 i 40 graus tot el juliol i agost. La verema va ser la més baixa de la nostra història, amb un rendiment inferior a 1500kg/Ha i uns grans molt petits i concentrats, gairebé sense líquid, donant uns vins molt concentrats i potents.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	12,9%
Acidesa	4,7 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	53 mg/L

A LA VISTA Color robí amb reflexos violetes

AL NAS Fruits vermells, cacau

A LA BOCA Fresc, sedós, amable