

PD'A DE SOLERGIBERT

DADES GENERALS

Anyada	2022
Producció	728 ampolles
Varietats	Picapoll 100%
Vinya	Vendrell (116 anys)
Elaboració	Fermentació començada en inoxidable i acabada en bóta d'acàcia de 300 litres
Criança	4 mesos en bota d'acàcia de 300 litres de segon any d'ús 1 any en ampolla
Embotellat	Març de 2023



CLIMATOLOGIA

L'anyada 2022 s'ha caracteritzat per la sequera, que ja s'arrossegava des de l'any anterior. Les pluges de finals de 2021 van fer saó, però l'hivern va ser molt sec i fred.

A la primavera van caure 100 litres, repartits en diverses pluges ben caigudes, però no van ser suficients. Les onades de calor van començar ben aviat, a partir de mig maig, i van dificultar la floració i el quallat del raïm, perdent així una part de la producció.

Els 50 litres caiguts els últims dies de juliol van salvar la collita, ja que van permetre que el raïm mantingués l'acidesa.

Finalment, una verema sense pluges va donar un fruit petit, sa i concentrat, que va portar uns vins frescos i equilibrats.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	12,17%
Acidesa	5,2 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	42 mg/L

A LA VISTA Color groc palla

AL NAS Floral, fonoll, fruita blanca

A LA BOCA Greixós, persistent