

PREMIUM

TERROIR AL LÍMIT TERRA DE CUQUES

Branco



PAÍS

ES

REGIÃO

Priorato

PRODUTOR

Terroir al Límit - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13%

NOTAS E PREMIAÇÃO-ES

RP 92

DEGUSTAÇÃO

Com aromas de ervas aromáticas e notas minerais, apresenta acidez agradável na boca e grande mineralidade.

TERROIR

Pedro Ximénez de El Molar, com solos argilosos; Muscat de Alexandria de Porrera, com solos de xisto e pedra. Rendimento de 3 toneladas/hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas de PX, não desengaçadas, são aos poucos colocadas em uma antiga basket press vertical, enquanto são levemente pisadas. Quando a carga se completa, são prensadas. Com esse processo, obtém-se uma combinação de extração, oxidação e maceração que dá aos vinhos brancos da Terroir al Límit sua expressão tão característica. A Muscat é vinificada da mesma maneira que os tintos. A técnica é antiga e era tradicionalmente usada na Borgonha. As uvas são descarregadas de cestas de 10 kg diretamente nos tanques, evitando-se o acúmulo de oxigênio com o uso moderado de CO2. Cheios os tanques, estes são cobertos, e inicia-se a fermentação naturalmente, com leveduras naturais, sem nenhuma interferência mecânica. Após a fermentação entre 20 e 28 °C, as uvas são prensadas, e devido à extração adicional do açúcar remanescente ocorre uma continuação da fermentação, sem as cascas. Passa por fermentação malolática. O vinho passa 16 meses em barricas de 500 litros antes de ser engarrafado. Produção: 5 mil garrafas.

QUANDO BEBER

Entre 2015 e 2019.

SAFRA 2013

UVAS

80% Pedro Ximénez, 20% Muscat de Alexandria

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.