



VINS DE LA MEMÒRIA

PALABRAS LÍQUIDAS DE XAVI NOLLA



pólVora

DO CONCA DE BARBERÀ

2020 ECOLÓGICO 1855 botelles

Barranc de la Pasquala 410 msnm

Suelos de Arcilla y Pizarras 1,5 ha

Orientación NORTE Vendimia Manual

Rendimiento del viñedo 6000 kg/ha

Trepat 100% Vendimia 08/10/2020

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, vinificación y crianza de 4 meses en toneles de castaño de 650 litros.

Al no haber sido sometido a ninguna estabilización ni filtrado, puede presentar sedimentos con el tiempo.

*contiene menos de 25mg/l de sulfitos añadidos

Vol. % alc: 11,8°

Acd.T: 5,3

PH: 3,3

SO2 Total: 0,41

Acd.V: 0,32

Vino tinto de atractivo y translúcido color rubí y amplio ribete de brillantes colores rosas, fucsias y morados, nariz penetrante y encantadora cargada de notas herbáceas, frutas rojas de bosque, pimienta negra, laurel y recuerdos a pólvora quemada. Su entrada en boca es explosiva y fresca, de crujiente textura y amplio viaje. Destaca su elegancia e integración de la madera de castaño, que le aporta estructura sin enmascarar la fruta y carácter varietal de una trepat de altitud. Su baja graduación y carga fenólica lo convierte en un vino tinto que permite afrontar los retos de ser enfriado o acompañado de cocina marinera, marisco o alimentos crudos, pero también combinarlo perfectamente con carnes blancas, aves o embutidos especiados, o simplemente disfrutándolo a copas.