



VINS DE LA MEMÒRIA

pólVora

Barranc de la Pasquala

Bocoy de castaño



Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



PARCELA

Barranc de la Pasquala
Suelos de Pizarras-arcilla
1,5h - 410 msnm



100% Trepat

30 años

VINIFICACIÓN

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

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

2022

Vol%:12,0° - AT:5,3 - PH:3,3

NOTA DE CATA

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.