



MOLÍ DELS CAPELLANS

2020 "ATREPAT"

España > Catalunya > DO Conca de Barberà Trepat



El Atrepat es un tinto de verano perfecto y fácil de beber, y una fantástica introducción a la variedad de uva Trepat. Así, fruta roja y notas especiadas, con paladar fresco y sabroso. Con solo un toque e taninos muy finos y terroso, le dan un carácter de relamerse los labios y la cantidad justa de acidez para mantenerlo completamente refrescante.

Cualidad: Denominación de Origen

Terruño

Distintos viñedos compuestos de arcilla roja con concentración de suelo de grabel de los antiguos viñedos de altura de Trepat ubicados en los pueblos de Pira y Barberà de la Conca. Seguimos los principios de la viticultura ecológica, guiados por el Calendario Lunar.

Viticultura

En Molí dels Capellans hacemos nuestro trabajo buscando la armonía entre la planta y la naturaleza, por eso tratamos los viñedos con respeto, siguiendo los principios de la viticultura ecológica, y creemos que las variedades autóctonas que cultivamos, son un factor distintivo, que configuran el paisaje de la comarca de la Conca de Barberà. De esta forma, nuestro trabajo se basa en potenciar el patrimonio vitivinícola de la comarca, elaborando nuestros vinos exclusivamente con viñedos viejos de uvas Trepat y Parellada.

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cosechamos las viñas en 2 etapas. Una porción de la uva cuando no está completamente madura para tener un alto porcentaje de acidez natural, y el resto en su punto óptimo de maduración. Realizamos una larga maceración en frío del mosto de uva en depósitos de tilo añejo durante unos días, para extraer los aromas primarios de la maceración en frío. Fermentación a baja temperatura. Presionando con prensa vertical. Tras la fermentación malo láctica el vino reposa durante 3 meses. Ligeramente filtrada y sin estabilización. Embotellado con baja concentración de azufre. Un porcentaje de la uva se elabora con maceración carbónica. Nos guamos por el Calendario Lunar a lo largo de los viñedos, trasiego y embotellado.

Recomendación

Va bien con bocadillos, sushi, pasta y pizza, el vino tiene taninos bajos y una Buena acidez fresca que limpia el paladar y lo invita a beber más.

Alcohol:	12.00 %
Azúcar:	0.10 g/l
Acidez:	4.00 g/l
Temperatura:	10° - 16° C
EAN:	8437010046029