

# LLUM DEL CADI 2021



TORRE DEL VEGUER



## Riesling

**Grado alc.:** 11,37% **Acidez:** 7,42 g/L tartárico **PH:** 3,27

### Viñedo

#### El Llagunar 2008, Riesling

Situado en Guils de Cerdanya, en el Pirineo Catalán a 1.200m sobre el nivel del mar. Orientación Sur-Oeste, situadas entre el Parque Natural del Cadi-Moixeró y la estación de esquí nórdico Guils-Fontanera.

### Terroir

Suelos poco calcáreos de textura franco-arenosa, profundos y con alto contenido en materia orgánica y pizarra azul propia de la zona. Clima de alta montaña, y con elevada insolación anual. Es el valle más ancho de Europa a 1.200m sobre el nivel del mar.

### Notas de cata y maridaje

Color amarillo pálido brillante. En nariz da notas complejas a flor de almendro, ahumados, cítricas como la manzana verde y algo de hidrocarburos. En boca es graso y untuoso, se aprecia tanicidad propia de la larga maceración con las pieles. Esta tanicidad compensa la grasa que pueden tener los pies de cerdo, también acompaña muy bien atún o salmón y carnes blancas como liebre o pato.

### Añada 2021

El otoño fue fresco y lluvioso, condiciones que ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la planta y asegurar un correcto agostamiento. Se dio un muy frío y lluvioso invierno, con nevadas históricas en toda la península ibérica en enero, y por descontado en nuestras viñas de alta montaña en el Pirineo. El intenso frío invernal nos ayudó a hacer limpieza de enfermedades en el viñedo. A partir del 14 de marzo empezaron a subir las temperaturas y llegó la 'primavera climática'. **La brotación** fue 7 días más tarde que el año 2020 y en la media de los 10 últimos años. **La primavera y el verano** fueron secos, con menos de 60L de precipitación hasta mediados de septiembre, hecho que provocó racimos sanos y de poco peso. **La vendimia 100% a mano** en el **Massís del Garraf** empezó el 9 de agosto y acabó el 15 de septiembre. En la **Conca de Barberà** vendimiamos el 28 de septiembre, y en la **Cerdanya** el 24 y 25 de octubre, 2 meses y medio más tarde del inicio. La calidad de la uva fue sobresaliente, para una añada 2021 muy prometedora.

### Vendimia y vinificación

**Vendimia manual** en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Despalillado y posterior prensado por gravedad y muy suave obteniendo tan solo el mosto flor. Elaboración con la filosofía de la mínima intervención posible. Crianza con sus propias lías durante 3 meses y posterior **crianza en botella durante al menos 9 meses.**