

LLUM DEL CADÍ RIESLING 2021



TORRE DEL VEGUER



Riesling

Grau alc.: 11,37% **Acidesa:** 7,42 g/L tartàric **PH:** 3,27

Vinya

El Llagunar 2008, Riesling

Situat a Guils de Cerdanya, al Pirineu Català a 1.200m sobre el nivell de la mar. Orientació Sud-Oest, situades entre el Parc Natural del Cadí-Moixeró i l'estació d'esquí nòrdic Guils-Fontanera..

Terroir

Sòls poc calcaris de textura franc-sorrenca, profunds i amb alt contingut en matèria orgànica i pissarra blava pròpia de la zona. Clima d'alta muntanya, i amb elevada insolació anual. És la vall més ample d'Europa a 1.200m sobre el nivell de la mar.

Notes de tast i maridatge

Color groc pàl·lid brillant. En nas dóna notes complexes a flor d'ametller, fumats, cítriques com la poma verda i una mica d'hidrocarburs. En boca és gras i untuós, s'aprecia tanicitat pròpia de la llarga maceració amb les pells. Aquesta tanicitat compensa el greix que poden tenir els peus de porc, també acompanya molt bé la tonyina o el salmó i carns blanques com llebre o ànec.

Anyada 2021

La tardor de 2020 va ser fresca i plujosa, condicions que ajudaren a augmentar la capacitat hídrica de la planta i a assegurar un correcte agostament. Es donà un molt fred i plujós hivern, amb nevades històriques a tota la península ibèrica al gener, i per descomptat a les nostres vinyes d'alta muntanya a la Cerdanya. Gràcies al intens fred hivernal ens ajudà a fer net d'enfermetats a la vinya. A partir del 14 de març començaren a pujar les temperatures i arribà la 'primavera climàtica'. La brotació va ser 7 dies més tard que l'any 2020 i en la mitja dels 10 últims anys. La primavera i l'estiu van ser secs, amb menys de 60L de precipitació fins a mitjans de setembre, fet que va produir raïms sans i de poc pes. La verema 100% a mà va arrencar el 9 d'agost al **Massís del Garraf** i va finalitzar el 15 de setembre. A la **Conca de Barberà** vam veremar el 28 de setembre, i a **La Cerdanya** el 24 i 25 d'octubre, 2 mesos i mig més tard de l'inici. La qualitat del raïm va ser excel·lent, per una anyada 2021 molt prometedora.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrapat i posterior premsat per gravetat i molt suau obtenint tan sols el most flor. Elaboració amb la filosofia de la mínima intervenció possible. Criança amb les pròpies lies durant 3 mesos i posterior cria en ampolla durant al menys 9 mesos.

