

Posidonia

Ecològic

2023

Essències de mar



Varietats

Ull de llebre



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Peixos, arrossos, pasta
i formatges semicurats.



Premis & Premsa



Vinari d'Or
Millor vi Rosat de
Catalunya 2018

Un vi que vol homenatjar aquesta planta tan Mediterrània i que està en perill d'extinció degut a l'escalfament global i el trànsit a les nostres costes. Un vi per mirar el mar i gaudir del nostre moment chill out.

Nota de tast

Color rosa pàl·lid amb tonalitats rosades. Aroma intensa i complexa amb notes afruitades de maduixa àcida combinades amb notes florals de violeta i rosa. En boca és elegant, fresc i afruitat. Hi destaquen les notes afruitades de maduixa, que es mantenen al llarg del gust i postgust.

Viticultura ecològica & sostenible



BIOSPHERE
committed entity



Posidonia

Ecològic

2023



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma

Composició del sòl: Gran concentració de còdols

Conducció: Royat

Altitud: 100m

Exposició: est, oest

Producció/ha: 6500 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Ha estat un any extrem pel que fa a les temperatures sent l'any més càlid que es recorda. La temperatura mitjana anual ha sigut de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 i +1.1 °C que última dècada). Tot i que el gener i febrer s'han mostrat per sota de l'històric, el diferencial han sigut les temperatures nocturnes dels mesos d'estiu, no baixant dels 20 °C. Les onades de calor no han estat significatives vers l'any passat exceptuant una setmana durant l'agost. Per tercer any consecutiu es tracta d'una verema d'extrema sequera, amb un acumulat d'un 40% menys en la precipitació total en els darrers tres anys.

La salut de les vinyes ha estat excel·lent. El creixement vegetatiu va ser molt bo en un inici a causa de les pluges d'hivern, però es va aturar al maig a causa de les temperatures. El cicle de la planta es va escurçar i va fer que la maduració del raïm s'avancés set dies amb relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys. En aquesta verema ha plogut 288 l/m² (- 48% per sota de la darrera dècada).

Els creixements vegetatius i els sarments de les vinyes velles han estat més petits per la manca d'humitat en profunditat. Ha sortit molt raïm, però amb la manca de pluja han sigut petits i amb rendiment molt baix (-30% d'habitual). La sanitat ha estat excel·lent. Vins amb un pH lleugerament superior, acidesa més continguda i un grau lleugerament inferior. Són vins concertats per la superfície més gran de pells respecte a la polpa. Afruitats i lleugeres notes de fruita madura i menys floral.

Primera anyada d'aquest vi: 2012

Nombre d'ampolles produïdes: 40.000

Fermentació: Maceració en premses durant 4 hores i fermentació en acer inoxidable

Durada de la fermentació alcohòlica: 20 dies

Temperatura de fermentació: 18°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,50%

Sucre residual (dosage): -

Acidesa tartàrica: 5,20 g/l

pH: 3,2

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits

SUMARROCA