

## Vins de la Mediterrània LA TRAPADELL 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

### LA FINCA

Finca agrícola emblemática de la Marina Alta [Alicante], en la partida de Les Basses de Teulada, con un relieve suave y situada sobre una colina de tierras blancas y arcillosas, con una elevada proporción de caliza blanca y orientada hacia el este. El viñedo recibe la humedad procedente del barranco de la Font de l'Horta y la brisa marina del Mar Mediterráneo. La trapadell está cultivada de forma ecológica y certificada por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana [CAECV].

### LA TRAPADELL 2020

Vino blanco monovarietal de trapadell, variedad minoritaria en proceso de recuperación. Cuidada vendimia a mano con doble selección, en viñedo y en bodega. Tras 24h de maceración en frío con las pieles, se le realiza un suave prensado y se desfanga. Fermentación a menos de 20°C durante 20 días. En la última fase de fermentació se trasiega para dejar las lías más finas. Crianza con sus lías finas durante 6 meses.

### NOTA DE CATA

La Trapadell es un vino de color amarillo brillante con ribetes verdosos.

En nariz de entrada dominan los aromas a fruta blanca para luego salir los de flor blanca y de hueso.

En boca encontramos una muy buena acidez. Es un vino fresco y untuoso.

Un vino 100% gastronómico.

Temperatura de consumo: 5-9 °C

### Elaboración y crianza

Zona:	Marina Alta [Alicante] Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Caliza blanca
Variedades:	Trapadell 100%
Vendimia:	21 de septiembre
Crianza:	6 meses con sus lías finas
Nº de botellas:	982

### Datos analíticos

Alcohol:	11,5 % vol
Ácido acético:	0,31 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6,05 g ácido tartárico/L
pH:	3,32
SO <sub>2</sub> Total:	<15 mg/L

*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ