

Vins de la Mediterrània LA TRAPADELL BRISADA 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 BRISADA 2020

Vino blanco monovarietal de Trapadell, variedad minoritaria en proceso de recuperación. Cuidada vendimia a mano con doble selección, en viñedo y en bodega. Fermentación con las pieles en barrica abierta de 300L, de ahí el nombre de brisado. Controlando temperatura a menos de 20°C durante 25 días. Suaves remontados cada 3 días. En la última fase de fermentación se descuba y después de un suave prensado se trasiega a depósito de inox. Crianza con sus lías finas durante 6 meses.

Elaboración y crianza

Zona:	Marina Alta (Alicante) Sin DO ni IGP
Tipo de suelo:	Caliza blanca
Variedades:	Trapadell 100%
Vendimia:	21 de septiembre
Crianza:	Fermentado en barrica abierta de 300L i 6 meses con lías
Nº de botellas:	281

Datos analíticos

Alcohol:	12 % vol
Ácido acético:	0,35 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez:	6,2 g ácido tartárico/L
pH:	3,32
S02 Total:	23 mg/L

NOTA DE CATA

La piel madura de la uva con la que se ha elaborado La Trapadell Brisada le da un color amarillo oro a este vino blanco.

En nariz destacan los aromas de hoja seca, cítricos y flor blanca característicos de la variedad.

Paso largo por boca, con buena acidez. La textura de la pulpa le da una estructura media. Un vino imponente y de larga vida.

Un vino 100% terroir.

Temperatura de consumo: 6-10 °C



enovitis
DISTRIBUCIÓ