



Cargol Treu Vi 2021

Variedad: Xarel.lo, de una sola parcela de 0,90 Ha, La Gavarra, en Garraf.

Grado alc.: 12,45 % alc.by vol.

pH: 3,15

Azúcar residual: 0,8 g/l

Edad del viñedo: 75 años

Levaduras indígenas, es decir, autóctonas.

Fermentación alcohólica en barricas de 300 l, 33% madera nueva francesa, exactamente de Tronçais, de 3 años de secado, lo que significa, de la calidad más alta que hay.

Crianza de 12 meses. Sin bâtonage. No se realizó ningún trasiego, ni ningún movimiento al vino.

Fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

La última barrica que terminó la fermentación maloláctica, fue la última semana de agosto de 2022.

Producción total de 2300 botellas.



Sot Lefriec ★ Pas Curtei ★ Principia Mathematica ★ Cargol treu Vi
Alemany i Corrio s.l. , c/ Meliò 78 , 08720 Vilafranca del Penedès , Barcelona , Spain.

C.I.F.: B-62333687 , CAE: ES00008V1416J

Tel: + 34 93 818 09 49, mobile: +34 661 850 499

✉ sotlefric@sotlefric.com ★ www.alemany-corrio.com