



## PRINCIPIA MATHEMATICA 2021

Variedad : Xarel.lo

Grado alch.: 12,4 % alc. By vol.

pH: 3,22

Azúcar residual: 0,6 g/l

Edad del viñedo: 52 años

Fermentación alcohólica en barricas de 228 l i de 700 l, todas 100% de madera francesa, exactamente de Tronçais, Allier i Nevers. Barricas / toneles de 3 años de secado, lo que significa la calidad más alta que hay.

Crianza de 9 meses, 2/3 del vino en madera y 1/3 en depósito de inoxidable sobre lías finas.

Sin bâtonage . Con levaduras y bacterias indígenas. Desde hace unos 4 años hace la fermentación maloláctica con las bacterias que proceden del viñedo (algo inusual en Catalunya)

Todos los movimientos del Principia Mathematica se han llevado a cabo en luna vieja. La última luna vieja que ha habido antes de su embotellado, fue en abril 2022.

Producción total de 8000 botellas.



Sot Lefriec ★ Pas Curtei ★ Principia Mathematica ★ Cargol treu Vi  
Alemany i Corrio s.l. , c/ Melió 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](mailto:sotlefric@sotlefric.com) ★ [www.alemany-corrio.com](http://www.alemany-corrio.com)