

L'Apical Coll de la Sitja



ANCESTRAL 2018

DO: Sense DO.

Varietats: Macabeu de més de 35 anys, Llorenç del Penedès, Tarragona. Agricultura ecològica no certificada.

Grau alcohòlic: 12% vol.

Verema: Manual

Vinificació: Monovarietal de Macabeu elaborat segons el mètode Ancestral, l'art més antic d'elaborar escumosos: Inici de fermentació del most de Macabeu en dipòsit obert d'acer inoxidable i control de temperatura constant (13-16°C); a final de fermentació, amb una densitat baixa, embotellat en ampolla amb xapa i obturador per acabar la fermentació dins d'ampolla i conseqüentment realitzar la presa d'escuma.

Desgorjat: Passats uns cinc mesos del seu embotellament, amb periòdics controls de tast per evitar reduccions, desgorjament manual, per separar les parts sòlides del vi resultants de la fermentació (mares i productes secundaris), al Febrer 2019. Taponat amb tap de suro per seguir fent la criança i aconseguir una bombolla fina i elegant. Aclariment estàtic d'ampolles, pical.

Criança: Un total de 5 mesos de criança en ampolla amb la seva xapa i en contacte amb les seves mares, i una posterior llarga criança amb tap de suro.

Producció: Limitada de 887 ampolles. És el vi més natural de L'Apical. En cap de les seus processos d'elaboració s'hi ha afegit cap tipus de sulfit, clarificant o altres productes externs, ni per cap procés de filtració.

Nota de tast: Vi escumós de color groc pàl·lid, amb reflexos de tonalitats verdoses que ja ens indiquen joventut, net i brillant, àgil en copa, amb alegre bombolla fina i agradable. Bona intensitat aromàtica, marcada en tot moment per notes de fruita fresca blanca com poma o pera, sobre un ampli fons floral de flors blanques i anisats. Nas molt net i fresc. En boca, gaudim d'una entrada dolça, un pas per boca net amb una alta càrrega de fruita, bombolla alegre i fina que ens aporta un tímid volum, i una marcada però agradable acidesa que ens aporta frescor. Final sec, llarg i gastronòmic amargor.

Temperatura de servei: Aconsellem degustar-lo fred, entre 8 i 10°C; a aquesta temperatura, ens permetrà apreciar totes les característiques aromàtiques derivades de la criança i de la pròpia varietat.

Maridatge: L'apical Coll de la Sitja Ancestral 2018 és un vi escumós molt versàtil gastronòmicament: perfecte per a tot tipus d'entrants freds i tapes com còctel de gambes, carpaccios, patés, amanides, sushi... però molt combinable també amb peixos i mariscos com tatakis, pop a la brasa, ostres... e inclús tot tipus de verdures, fumats i formatges, fins arribar a les postres. Gran poder de desengreixar el paladar i de bombolla molt digestiva. La seva elegància i plaer al paladar, el fan molt apte per prendre a copes i brindar.

Impressió final dels elaboradors: Gran reflex de l'actitud i passió de dos joves

