

# L'Apical Methòdic



## BLANC 2018



**DO:** Penedès

**Varietats:** Xarel·lo Vermell. Agricultura ecològica no certificada.

**Grau alcohòlic:** 10'5% vol.

**Verema:** Manual

**Vinificació:** Buscant la màxima autenticitat i essència del Xarel·lo Vermell, i amb la mínima intervenció possible, aquest vi ha estat brisat amb les seves pròpies pells al llarg de 7 dies, i fermentat amb llevat indígena de la propia finca. Control de la temperatura constant a 13-16°C, per poder respectar en perfecte estat les propietats varietals del Xarel·lo Vermell. Acabada la fermentació, pas a àmfores de ceràmica per una posterior criança.

**Criança:** Criat en àmfores de ceràmica durant 3 mesos.

**Embotellat:** Desembre de 2018.

**Producció:** Producció limitada de 950 ampolles.

**Nota de tast:** Vi blanc de tímides tonalitats coure i ataronjades, amb reflexes avermellits, net i brillant, àgil en copa. Delicada intensitat aromàtica, marcada per una gran complexitat entre notes de fruita blanca, cítrics i notes de maduixa silvestre, sobre un fons de fonoll i notes salines. Entrada dolça en boca, amb un pas per boca afruitat, sedós i ampli, sobre un fons mineral. Acidesa molt ben integrada. Final llarg i persistent, amb fina amargor i salinitat.

**Temperatura de servei :** aconsellem degustar-lo no molt fred, entre 10 i 12°C; a aquesta temperatura, ens permetrà apreciar totes les característiques aromàtiques de la pròpia varietat, la seva expressió mes natural.

**Maridatge:** El Methòdic es un vi molt amable i elegant, marcat per aromes delicats i d'esperit salí, que el fan ideal per acompanyar tot tipus d'escabetxos, aperitius, verdures a la brasa, arrosos, peixos fumats, mariscos, carpaccios o formatges suaus...

**Impressió final dels elaboradors:** "Methòdic" prové del grec methodos, un camí, una via, que fa referència al mitjà utilitzat per arribar a una finalitat de manera ordenada, sistemàtica. Aquest vi vol transmetre puresa, mantenint així, l'essència original. L'objectiu és mantenir les disciplines i els costums, sense canvis, malgrat el pas dels anys. Aquesta ha estat la nostra filosofia i el nostre modus operandi a l'hora de fer aquest vi: elaboració curosa, ordenada i pensada fins l'últim detall. En definitiva, comés el projecte de L'apical, tirat endavant per persones metòdiques, apassionades per la seva feina.