

L'Apical Para-Roques



ANCESTRAL ROSAT



Zona: Penedès.

Varietats: Sumoll de gra gros, Llorenç del Penedès, Tarragona. Agricultura ecològica certificada.

Verema: Manual.

Vinificació: Monovarietal de Sumoll elaborat segons el mètode Ancestral, l'art més antic d'elaborar escumosos. Curta maceració amb pells. Inici de fermentació del most de Sumoll en dipòsit obert d'acer inoxidable i control de temperatura constant (13-16°C); fermentació espontània amb llevats indígenes. 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.

Embotellat: Setembre.

Desgorjat: Passats uns nou mesos del seu embotellament, amb periòdics controls de tast per evitar reduccions, desgorjament manual i en calent, per separar les parts sòlides del vi resultants de la fermentació (mares i productes secundaris). És el vi més natural de L'Apical. En cap de les seus processos d'elaboració s'hi ha afegit cap tipus de licor d'expedició, clarificant o altres productes externs, ni per cap procés de filtració.

Criança: Un mínim de 9 mesos de criança en ampolla amb la seva xapa i en contacte amb les seves mares, des de el procés d'embotellat fins al procés de desgorjat.

Producció: Limitada de 1200 ampolles.

Nota de tast: Vi escumós de color rosat de tons ataronjats/salmó, amb reflexes violacis, net i brillant, amb agradable i alegre bombolla. Bona intensitat aromàtica, marcada per uns intensos aromes varietals de fruita cítrica fresca com la magrana, l'aranja o la maduixa. Tot un atractiu ventall aromàtic, sobre un tímid però present fons floral i anisat. En boca, disfrutem d'una entrada golosa, una gustosa evolució, afruitada i balsàmica; certa sensualitat marcada pel treball de les mares, presumint a la vegada d'una cítrica i fresca acidesa. Bombolla alegre i constant molt ben integrada. Post-gust llarg, marcat per una fina i gastronòmica amargor, agradable acidesa i final secant, característic de la pròpia varietat.

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 ParaRoques Ancestral Rosat 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: Aquest vi escumós prové de la primera vinya que vam plantar. La feina de recuperació de varietats tradicionals del Penedès, es comença a veure reflectida en aquest vi. Puresa i naturalitat.

