

## PIC DE SOLERGIBERT 2017

Pic de Solergibert 2017, neix a la vinya de la Tapiada, 1 hectàrea de terreny plantada per la família Solergibert l'any 1997 sobre un terreny calcari amb un xic d'argiles en una punta que retenen més l'aigua i pedres soltes i sorrenc en l'altre punta on pateixen més la secada.

La verema es fa durant 3 dies a primera hora del matí, i en 3 minuts tenim el raïm al celler, on li fem una lleugera premsada per obtenir-ne un 53-55% de most flor, que el decanem de forma natural durant 16 hores i després el fermentem en dipòsit d'inox a temperatura controlada durant 22 dies.

Un 20 % d'aquesta anyada ha fermentat en botes noves de roure francès i durant tres mesos li hem practicat un treball de mares important, després el refresquem amb el picapoll sense bóta i aconseguim un gran equilibri.

De color groc suau amb tonalitats palla, presenta unes aromes típiques de la varietat picapoll, com la pera blanqueta, poma àcida, quelcom de cítrics i fruits secs per acabar amb plàtan. També té uns lleugers records del roure francès i els torrats de la fusta i un xic de "greix " del treball de mares.

Aconsellem servir-lo a temperatura no massa baixa (6-8° C ), ja que és on sortiran les millors aromes i seguir l'evolució en copa, ja que a mida que passen els minuts, es va obrint i mostrant el millor d'ell mateix.

Gaudiu-lo en temps i plenitud, tal i com nosaltres hem cuidat la vinya i l'hem elaborat.