

MANDÓ DE SOLERGIBERT

DADES GENERALS



Anyada	2021
Producció	1006 ampolles
Varietats	Mandó 100%
Vinya	Les Planes (3 anys)
Elaboració	Fermentació en inoxidable i maceració durant vuit dies amb remuntats i enfonsats de barret lleugers cada dia
Criança	4 mesos en bota vella de roure francès 10 mesos en ampolla
Embotellat	Novembre de 2022

CLIMATOLOGIA

L'anyada 2021 ha estat marcada per l'efecte de la plaga del fong míldiu de l'estiu anterior. Aquest fong va assecar una gran part de les fulles dels ceps, cosa que va dificultar que els ceps acumulessin energia per la brotada de l'any següent. Això, sumat a l'hivern sec i a la glaçada del 18 d'abril (-0,4°C), quan algunes de les varietats ja havien començat a brotar, va comportar una brotada lenta dels ceps.

Les pluges d'abril i maig van anar molt bé, però juny i juliol van ser molt secs. A principis d'agost hi va haver una onada de calor molt forta, amb quatre dies superant els 40°C. Els ceps van patir bastant i el raïm era molt petit, però els 23 litres del 25 d'agost van ajudar molt.

A partir d'aquí, va anar plovent bastant sovint, provocant un creixement accelerat del raïm. Es va collir un raïm sa gràcies a la selecció i a la bona gestió de la vinya en l'últim mes abans de la verema.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	11,8 %
Acidesa	4,8 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	77 mg/L

A LA VISTA Color cirera de capa baixa

AL NAS Sotabosc, fulles seques, garrofa

A LA BOCA Fresc, fràgil