

Ikigall
2022



Genética varietal

Variedad / Clon

85% Xarel.lo (clon propio de Cal Cassanyes), 10% Malvasía de Sitges y 5% Moscatel de Alejandría (grano gordo)

Pie/Portainjertos

Xarel.lo pie 41B, muy utilizado en la zona durante los años 60-70

Edad

Viñedos de xarel.lo plantados en 1973

Elaboración

Viticultura

Poda en cordón Royat doble
Cubierta vegetal según añada
Regulación de la producción
Ecológico

Enología

Maceración pelicular en frío durante 5h
Fermentación a 15°C en INOX

Crianza

4 meses de crianza sobre lías finas en INOX

Localización

Meteorología / Climatología

2022 ha sido un año seco, con escasez de lluvias, especialmente durante la fase vegetativa y de maduración. Esto ha afectado la cosecha en tres aspectos: el avance de la vendimia, un importante caída de los rendimientos y la altísima calidad de las uvas. Esperamos vinos de alta calidad en esta añada 2022.

Suelos

Franco limosos y arenosos

Altitud, Latitud y Longitud

160m sobre el nivel del mar.

Latitud: 41,305 / Longitud: 1,604

Degustación

Cata

Recuerdos a melocotón de viña del Ordal, sensaciones cítricas a mandarina, flor de Azahar e hinojo

Maridaje

Ideal para disfrutar desenfadadamente a copas o con cualquier tentempié. También os proponemos un maridaje regional: el xató, una ensalada de invierno típica del Penedès

Servicio

La liturgia recomienda degustarlo entre 10 y 12°C con una copa tipo Riedel Vinum Sauvignon Blanc, pero somos muy fans de que lo disfrutes donde, como y con quien quieras



Ikigall
2022
#logística#



Logística



Análisis

Alcohol: 13,00% vol.
Acidez total: 4,0 g/l
Acidez volátil: 0,42 g/l
pH: 3,35
SO2 total: 73 mg/l
Azúcares: <0,5 g/l



Presentación

Botella: Verallia Borgoña 75 Ecova Óptima 75 cl
(296mm x 80,3mm)
Peso (llena): 1,15 Kg
Peso (vacío): 0,395 Kg
Tapón: Micro-Granulado 44/23.5 SPI
Cápsula: Complejo



Caja

Cartón, 6 botellas (vertical) de 75 cl
(180x267x310mm)
Peso: 6,9 kg



Europallet

105 cajas/5 niveles
(80x120x170 cm)
Total: 630 botellas
Peso: 760 kg

