

# TAÏKA

2016

## TIPUS

Escumós  
Pirineus. Pallars Jussà

## ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la mateixa finca. Vinificat amb petites tines de 25 hl a baixa temperatura. La fermentació s'ha parat quan el vi tenia el sucre residual apropiat per generar la fermentació en ampolla. Tot el sucre de la fermentació en ampolla prové del mateix raïm i en el tiratge no se n'hi ha afegit. Criança mínima en ampolla de 60 mesos.

## VARIETATS

50% Semillon, 50% Sauvignon Blanc

## NÚMERO D'AMPOLLES

3.200 ampolles de 75 cl

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,29 % vol.

pH: 3,05

Acidesa total: 6,9 g/l

D.O. Costers del Segre



## Taïka significa 'màgic' en finès.

Es refereix als silencis i moments més espirituals donats a Lapònia i altres terres nòrdiques. Comparteix pronunciació amb el japonès on vol dir 'new wave'.

## NOTA DE TAST

### A LA VISTA

Lleuger color oliva verda.

### AL NAS

Notes de meló i préssec de secà.  
Fines notes de criança.

### A LA BOCA

Entrada amb bona acidesa.  
Bombolla fina i matisos de poma.

### POSTGUST

Llarg i complex, molt ric en matisos.

### COMENTARIS

Aquest vi anirà desenvolupant en ampolla la complexitat dels escumosos de clima fred, fent-se cada cop més integrat.

*“Escumós elaborat sense afegir sucre en el procés de fermentació en ampolla, com el van fer els monjos inicialment. Això ens permet una menor dependència de l'efecte d'extracció de lies i, com a conseqüència, podem expressar millor el nostre terroir”.*

## PUNTUACIONS

Robert Parker

**Taïka 2016. 94 / 100 | Taïka 2014. 94 / 100**

**Taïka 2013. 91-93 / 100**

CASTELL D'ENCUS  
by Raül Bobet