

TALEIA

2019

TIPUS

Blanc
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. Una part del vi ha estat fermentat en botes de roure francès nou, amb un cert període de criança sobre lies. La resta del vi ha estat elaborat en petites tines d'inox de 25 hl i en cups de pedra del s. XII.

VARIETATS

85% Sauvignon Blanc, 15% Semillon

NÚMERO D'AMPOLLES

15.000 ampolles de 75 cl
60 ampolles de 1,5 L

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,93 % vol.
pH: 3,1
Acidesa total: 5,9 g/l

D.O. Costers del Segre



Taleia significa 'obsessió' en català.

Obsessió, fal·lera, dèria... fa referència al que representa el projecte de Castell d'Encus pel Raül. S'utilitza també en parlarès.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Lleuger groc palla.

AL NAS

Notes de préssec de secà, orellanes i subtils tocs de vainilla fina.

A LA BOCA

Entrada fresca acompanyada de nervi persistent. Final de fruita verosa en almívar.

POSTGUST

És un vi llarg, amb un gran potencial d'envelliment.

COMENTARIS

Aquest vi anirà desenvolupant en ampolla una important complexitat. Gràcies a la seva acidesa tindrà un molt bon envelliment (20 anys), sempre i quan es guardi en condicions i temperatura adequades. Bon ventall de possibilitats en maridatges, gens opulent.

“En aquesta selecció de Sauvignon Blanc interpretem un vi llarg i complex, mentre evitem la intensitat estrident. Els llevats salvatges dels cups de pedra del segle XII donen personalitat a aquest vi especial”.

PUNTUACIONS

Robert Parker

Taleia 2019. 92 / 100 | **Taleia 2018. 93 / 100**
Taleia 2017. 92 / 100 | **Taleia 2016. 92 / 100**

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet