

TALEIA

BRISAT

2018

TIPUS

Blanc
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 10 kg de raïm precedent únicament de la pròpia finca. Fermentació amb llevats salvatges als cups de pedra del s.XII. Tot el vi ha tingut una criança en bota d'uns 12 mesos. Es tracta d'un vi natural, sense cap addició de sulfits ni antioxidants.

VARIETATS

100% Sauvignon Blanc

NÚMERO D'AMPOLLES

4.100 ampolles de 75 cl

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,52 % vol.

pH: 3,1

Acidesa total: 6,9 g/l



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 pallarès.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Notes de groc palla.

AL NAS

Complex, amb matisos fins de sotabosc i subtils notes de roure.

A LA BOCA

Un vi amb cos i un nervi important que li allarga la boca.

POSTGUST

Llarg i amb un gran ventall de matisos.

COMENTARIS

Aquest vi pot desenvolupar sediments, degut a la manca de clarificació. Degut a la no presència de sulfits cal conservar-lo en condicions fresques a fi d'evitar evolucions no desitjades. Gràcies a la seva acidesa tindrà un envelliment millor que la mitjana de vins naturals, sempre i quan es guardi en condicions i temperatures adequades.

“Taleia Brisat és un vi blanc que s'elabora com un vi negre, amb les pells. Fer un vi natural sense sulfits, per a mi és sinònim de coneixement, per a evitar massa oxidació i notes de reducció”.

PUNTUACIONS

Robert Parker

Taleia Brisat 2018. 93 / 100 | Taleia Brisat 2017. 93 / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet