

TALEIA

BRISAT

2018

TIPO

Blanco
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la misma finca. Fermentación con levaduras salvajes en lagares de piedra del s.XII. Todo el vino ha tenido una crianza en barrica de unos 12 meses. En el vino nunca ha habido ninguna adición de sulfitos ni ningún tipo de antioxidante.

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc

NÚMERO DE BOTELLAS

4.100 botellas de 75 cl

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,52 % vol.

pH: 3,1

Acidez total: 6,9 g/l



Taleia significa 'obsesión' en catalán.

Hace referencia lo que representa este proyecto para Raül.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Notas de amarillo paja.

EN NARIZ

Complejo, con matices hasta de sotobosque y sutiles notas de roble.

EN BOCA

Un vino con cuerpo y un nervio importante que le alarga la boca.

POSTGUSTO

Largo y con un gran abanico de matices.

COMENTARIOS

Este vino puede desarrollar sedimentos, debido a la falta de clarificación. Debido a la no presencia de sulfitos hay que conservarlo en condiciones frescas a fin de evitar evoluciones no deseadas. Gracias a su acidez tendrá un envejecimiento mejor que la media de vinos naturales, siempre y cuando se guarde en condiciones y temperaturas adecuadas.

“Taleia Brisat es un vino blanco que se elabora como un vino tinto, con las pieles. Hacer un vino natural sin sulfitos, para mí es un sinónimo de conocimiento, para evitar demasiada oxidación y notas de reducción”

PUNTUACIONES

Robert Parker

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

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet