

TALEIA

2020

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 criaça sobre lies. La resta del vi ha estat elaborat en petites tines d'inox de 25 hl.

VARIETATS

100% Sauvignon Blanc

NÚMERO D'AMPOLLES

9.700 ampolles de 75 cl
100 ampolles de 1,5 L

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 12,79 % vol.
pH: 2,98
Acidesa total: 7,1 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 parlarès.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Lleuger groc palla.

AL NAS

Net, amb certa timidesa i elegància. Presenta notes de palla acabada de segar, fresca i lleugerament humida, juntament amb records de bolet en creixement i de préssec de secà.

A LA BOCA

Entrada amb nervi i certa glicerina. Un vi molt fi amb un gran potencial d'envelliment.

COMENTARIS

Gràcies a la seva acidesa té un missatge clar: "Tingues paciència, envelliré molt bé, esdevindrà màgic i complex", sempre que 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".

PUNTUACIONS

Robert Parker

Taleia 2020. 93 / 100 | **Taleia 2019. 92 / 100**
Taleia 2018. 93 / 100 | **Taleia 2017. 92 / 100**
Taleia 2016. 92 / 100

American Awards

Taleia 2019.



CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet