

TALEIA

2020

TIPO

Blanco
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva procedente únicamente de la propia finca. Una parte del vino ha sido fermentado en barricas de roble francés nuevo, con un cierto periodo de crianza sobre lías. El resto del vino ha sido elaborado en pequeñas tinas de inox de 25 hl.

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc

NÚMERO DE BOTELLAS

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,79 % vol.
pH: 2,98
Acidez total: 7,1 g/l



Taleia significa 'obsesión' en catalán.

Obsesión hace referencia al significado que el proyecto de Castell d'Encus tiene para Raül. Taleia se utiliza también en *pallarès*.

NOTA DE CATA

EN VISTA

Ligero amarillo paja.

EN NARIZ

Limpio, con cierta timidez y elegancia. Presenta notas de paja recién segada, fresca y ligeramente húmeda, junto con recuerdos de seta en crecimiento y melocotón de secano.

EN BOCA

Entrada con nervio y cierta glicerina. Un vino muy fino con un gran potencial de envejecimiento.

COMENTARIOS

Gracias a su acidez tiene un mensaje claro: "Ten paciencia, envejeceré muy bien, seré mágico y complejo", siempre que se guarde en condiciones y temperatura adecuadas.

Buen abanico de posibilidades en maridajes, nada opulento.

"En esta selección de Sauvignon Blanc interpretamos un vino largo y complejo, evitando la intensidad estridente".

PUNTUACIONES

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