

# ATLES

## Picapoll 2019

D.O. Pla de Bages

**Varietats:** 100% Macabeu Vinyes Velles

**Vinificació:** Veremat a mà, en caixes el mes de setembre íntegrament a les nostres vinyes de Picapoll i refrigerat ja a la vinya. Amb la verema freda, s'ha fet el derrapat i una segona selecció gra a gra, per tal d'eliminar qualsevol gra malmès. Tot seguit el raïm s'ha recepcionat a la premsa on s'ha portat a terme el procés de cryomaceració durant sis hores, per tal d'extreure tot el potencial del raïm de vinyes velles. Acabada la cryomaceració s'ha fet un desfangat estàtic, i el most net i les borres blanques més fines, s'han fermentat en botes de roure francès a baixa temperatura, al voltant de 14°C, per tal de preservar tots els matisos revelats en la fermentació.

Un cop fermentat el vi s'ha mantingut en les botes i criat sobre les seves lies, que han estat posades en suspensió mitjançant bâtonnages setmanals, durant sis mesos.

Un cop assolit el seu punt òptim de cria s'ha clarificat, estabilitzat i filtrat molt suaument, per tal de preservar cada un dels valors assolits en cada etapa.

Finalment s'ha guardat en ampolla durant un any a celler en condicions de temperatura i lluminositat òptimes per a la seva guarda.

### Nota de tast:

Color daurat brillant

En nas, la cria sobre lies i el roure eleven l'expressió floral i especiada de la Picapoll. Anisats i poma al forn s'entrellacen en un conjunt ric, potent en que la Picapoll navega en un mar de fruita que barreja la fruita blanca i el confitat de cítrics varietal amb el coco i el fumat de l'envelliment.

La boca és ample, omplint el pas en boca, sent un blanc de gran potència que envolta un nucli de gran vivesa amb una densitat cremosa obtinguda pels anys d'envelliment.

**Grau alcohòlic** 13,5; **Acidesa total** (gr. tartàric/litre) 5.2; **SO2 total** 55

Es recomana servir-lo entre 6 i 9 °C.

De l'Atles Picapoll 2019 n'hem embotellat 400 ampolles

L'etiqueta és obra de Xavier Aballí

