Quíbia

Vino blanco

La **variedad Callet** se ha convertido en nuestra seña de identidad, presente en todos nuestros vinos, incluido este blanco. Se trata de un coupage único, a partir de **variedades autóctonas**. De la fermentación a partir de nuestras propias levaduras y la crianza sobre sus lías se obtiene un vino elegante, fresco y varietal.

Elaboración del vino

Enfriado de la uva durante 12 horas para luego pasar por dos selecciones. La primera ocurre en una mesa de selección de bayas y, posteriormente, una selección óptica grano a grano con el fin de obtener las mejores uvas. Cortas maceraciones en Giró Ros y Premsal para luego hacer un prensado muy suave. El Callet no se macera ya que se trata de uva tinta. Se sigue con un desfangado hacia depósitos de acero inoxidable para iniciar la fermentación alcohólica a 17ºC con levaduras autóctonas que nos proporcionan una mayor tipicidad. Al tratarse de tres estados de maduración diferentes, las tres variedades se trabajan por separado y solamente, después de una crianza de tres meses sobre sus propias lías, se realiza el coupage.

Crianza

Fermentado y criado sobre sus lías durante unos tres meses en depósitos de acero inoxidable de 7.000 L.

Variedades de uva
40% Callet
35% Premsal Blanc
25% Giró Ros

Pluviometría
400-450mm

Vendimia
Se realiza totalmente a mano en pequeñas cajas de 10 Kg. Se inicia la vendimia por el Giró Ros a finales de agosto, después se sigue con el Premsal a inicios de septiembre y unos días más tarde el Callet.

Poda
Tradicional en vaso

Graduación alcohólica*
11,5% Vol.

Acidez Total*
5,7 g/L

pH*
3,26

*Este dato puede variar en función de la añada.