



Quíbia

Vi blanc

Es tracta d'un cupatge únic a partir de les varietats autòctones de Les Illes. La fermentació amb els nostres propis llevats i la criança amb els seus baixos ens ajuda a obtenir un vi elegant, fresc i amb respecte varietal.

Elaboració del vi

Es refreda la verema per unes 12 hores i passa després a dues seleccions, la primera manual sobre taules de selecció per passar després a una segona i precisa selecció òptica gra a gra. Les maceracions són curtes tant pel que fa al Prensall com el Giró Ros, fent després un premsat molt suau. Seguirà un desfangat del most a baixa temperatura i dins dipòsits d'acer i comença la fermentació a temperatura d'uns 17 graus amb els nostres llevats autòctons per cercar la màxima tipicitat. Es mantindran els baixos de fermentació uns tres mesos, que és el temps que durarà la criança.

Criança

Fermentat i envellit en dipòsits d'acer de 7000 litres amb la presència dels seus baixos.

Varietats de raïm

60% Prensall Blanc
40% Giró Ros

Pluviometria

400-450mm

Verema

Es du a terme manualment en caixons d'uns 10 Kg. La verema comença pel Giró Ros a finals d'agost, després segueix el Prensall a primeries de setembre.

Poda

Tradicional en got

Graduació alcohòlica*

12,5% Vol.

Acidesa Total*

5,7 g/L

pH*

3,26

*Aquesta dada pot variar en funció de l'anyada.