Quíbia
Weißwein

Die **Rebsorte Callet** ist zu unserem Markenzeichen geworden, das in all unseren Tropfen – wie auch in diesem Weißwein – zu finden ist. Diese einzigartige Cuvée wird aus **einheimischen Rebsorten** hergestellt. Die Gärung durch weinbergseigene Hefen und die Hefesatzlagerung ergeben einen eleganten, frischen und sortentypischen Wein.

Weinbereitung

12-stündige Kühlung der Trauben. Anschließend doppelte Selektion, zunächst am Sortiertisch und anschließend mittels optischer Technologie (Begutachtung Beere für Beere, um nur die allerbesten Früchte weiterzuverarbeiten). Kurze Mazeration von Giró Ros und Premsal, die danach sehr sanft gekeltert werden. Bei der roten Rebsorte Callet erfolgt keine Mazeration. Umfüllung des Mosts in Edelstahltanks, wo bei 17 °C die alkoholische Gärung mit autochthonen Hefen eingeleitet wird, welche die Typizität stärken.
Da die drei Rebsorten unterschiedliche Reifezeiten haben, werden sie getrennt verarbeitet. Der Verschnitt erfolgt erst nach einer 3-monatigen Hefesatzlagerung.

Ausbau

Gärung und 3-monatige Hefesatzlagerung in 7.000-Liter-Edelstahltanks.

Rebsorten
40 % Callet
35 % Premsal Blanc
25 % Giró Ros

Niederschlag
400-450mm

Weinlese
Handlese mit kleinen 10-kg-Kisten; die Lese beginnt mit der Rebsorte Giró Ros Ende August, gefolgt von den Premsal-Trauben Anfang September und der Rebsorte Callet einige Tage danach.

Reberziehung
Traditionelle Gobelet-Erziehung

Alkoholgehalt*
11,5% Vol.

Gesamtsäure*
5,7 g/L

pH-Wert*
3,26

*Dieser Wert kann je nach Jahrgang variieren.