ABADIA DE POBLET

Abadia de Poblet Rosado

La pretensión de este vino es reflejar el terroir de donde procede, por lo que durante su elaboración se intenta ser lo menos intervencionista posible. Las cepas escogidas para la elaboración de Abadia de Poblet rosado situadas entre 550 y 700 metros de altura, en terrenos pobres y con prácticas ancestrales que han variado poco desde su plantación. Nace un vino fresco y notas a fruta madura.

Vinificación

La única pretensión de este vino es reflejar nuestra interpretación de un rosado de dónde procede por lo que durante la elaboración intentamos ser lo menos intervencionistas posible. La uva se elige a la entrada de la viña en el momento de la vendimia, en pequeñas cajas de 16 kg. Al llegar a bodega se deja con los hollejos durante 6 horas macerando, se hace un sangrado y el mosto de la garnatxa y el trepat se desfanga y se trasvasa a una tinta de acero inox dónde fermentará a temperatura controlada alrededor de 16ºC. Una vez acabada la fermentación se trasvasa para extraer las lías más gruesas dejando el vino limpio para la crianza estática en tina.

Viticultura

La garnatxa proviene de viñas plantadas dentro del monasterio de Poblet, en zonas que históricamente habían sido viñedo, pero en las que se alternaba el cultivo de cereales entre las filas de cepas y con almendros plantados al borde de las viñas, reuniendo así los tres cultivos mediterráneamente típicos de la Conca de Barberà.

El trepat de Viñas viejas con orientación sur y sureste en terrenos pobres y en alturas que van desde los 550 hasta prácticamente los 700 metros. Rendimientos bajos dónde se sigue practicando una elaboración ancestral que poco ha variado desde el momento en el que se plantaron.

Características de la añada

Tras una añada cálida y seca, en Conca de Barberà las lluvias recogidas en otoño, invierno y primavera garantizaron las reservas hídricas en nuestros viñedos de la comarca, ubicados en zonas privilegiadas. Las fincas más elevadas están dispuestas en laderas con orientación este. Las fincas más bajas, cubiertas de canto rodado, tienen un drenaje extraordinario y ambas circunstancias han favorecido la hidratación de las vides.

La vendimia ha transcurrido en dos fases. En la primera recolectamos las variedades blancas, con una extraordinaria acidez y aromas limpios y frescos. Después llegó un breve período de lluvias y finalmente volvió a hacer calor, las uvas tintas pudieron finalizar su maduración fenólica y llegaron a la bodega sanas y con intensos aromas.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Conca de Barberà

ENVEJECIMIENTO:
6 meses

VARIEDADES:
Garnatxa y Trepat

ANÁLISIS:
Grado alcoholico: 13%

Att: 5’1

Ph; 3’2

Azúcar residual: 1’5g/l

AÑADA:
2021