

venus

la Universal s.l.

Dido Blanc 2022

Aquest vi és fruit d'un desig, d'una intuïció... Fidels a la trajectòria d'anar recuperant part de la nostra història, de la nostra tradició, vam voler fer un vi blanc mediterrani de varietats locals...Garnatxa blanca, Macabeu i Cartoixà... La voluptuositat, l'elegància i la rectitud... Paraules majors.

El vi presenta aromes de tardor, fruita madura, fruits secs, llavors... extremament cremós i amb un final llarg... Prepareu-vos per ser seduïts...

Finques i sòls

El Dido Blanc és un viatge per la DO Montsant. Els raïms provenen de diferents finques de Macabeu i Garnatxa d'entre 25 i 70 anys, situades als termes de Guiamets, la Serra d'Almos i Falset, sobre sòls argilo-calcaris amb predominança calcària. Sòls frescos en clima càlid, amb alternança de temperatura dia-nit, que permet mantenir el frescor alhora que la expressió és voluptuosa, gruixuda, mediterrània.

I la vinya jove de Cartoixà, situada a Falset amb sols granítics ens a donat la fruita i el punt especiat, contribuint a la complexitat del Dido Blanc.

Alguns apunts sobre el vinificació i criança

Una petita part del raïm macera amb pell durant 3/5 dies en recipient oberts per fer el peu de cuba amb llevats autòctons, l'altre 20% macera amb pell diferents temps des de 24h a 15 dies, depenent de la varietat i de l'extracció que vulguem aconseguir. La resta es premsa directament. Es cria durant uns 14 mesos inicialment en barriques de diferents volums i en *foudres* (de 5000 i de 2500l) amb les lies de fermentació. Els últims mesos, s'afina en ciment.

Cupatge

- 50% Macabeu
- 40% Garnatxa Blanca
- 10% Cartoixà



Vins ecològics