

Fincacollado

VI DE SAL

El Vi de Sal es un vino único del que sólo podemos obtener unas pocas botellas y no todos los años. Es fruto de un viñedo en un terreno muy especial cerca de la Laguna de Salinas y de unas características climáticas concretas que se tienen que cumplir. El suelo presenta una salinidad muy alta y las cepas viven al límite, sobre todo al final de la maduración. Llega un momento en que la planta, muy afectada ya por el estrés hídrico, se realimenta de la propia agua de la uva para su supervivencia. En pocos días la uva pierde bastante agua y, por tanto, se produce una concentración muy rápida del grano pero sin llegar a una sobremaduración. Es en ese preciso momento cuando se vendimia. Ahora bien, para poder llegar a elaborar el Vi de Sal, los hollejos y las pepitas deben estar ya en su punto óptimo de madurez.

Esta uva tan especial y concentrada se vinifica en barricas abiertas de 600L lentamente y sin apenas intervención. Una vez terminado este proceso, el vino se escurre y se cría en barricas de 700L durante un año. Vi de Sal es también un vino con la mínima intervención en todos los sentidos, y solo se añade una pequeña cantidad de sulfitos en el embotellado.

El Vi de Sal es un vino de alta gama que resalta todo lo que puede llegar a ser un vino de Alicante de la zona del Vinalopó. Su poca producción hace de él un vino muy difícil de encontrar. Se comercializa con una diferencia de tres y cuatro años entre el año de venta y su añada. Su momento óptimo de consumo varía entre los cuatro y diez años posteriores a la cosecha.

AGRO-CASTELLÓ, S.L.
Carretera de Salinas a Villena, s/n
03638 Salinas (Alicante) SPAIN
Tel.: +34 607 510 710
www.fincacollado.com



FICHA

UVA: 100% Monastrell

VIÑEDO: Viñedo de Monastrell de más de 40 años de edad lindante a la Laguna de Salinas. Sobre terreno franco arcilloso de elevada salinidad. Viña baja de vaso en secano estricto con una producción limitada a 1Kg por cepa de manera natural.

AÑADA: El 2016 fue un año excelente, con un periodo de maduración con escasas lluvias. Las viñas viejas de Monastrell mostraron todo su potencial gracias a sus profundas raíces. El resultado fue un vino muy expresivo con una concentración y maduración de polifenoles excepcional.

ELABORACIÓN: Vendimiado a mano en octubre de 2016, se maceró durante 25 días en barricas de 600 L abiertas, con bazuqueros muy suaves. Al finalizar la fermentación maloláctica, el vino se trasegó a las barricas nuevas de roble francés de 700L. La crianza duró 12 meses. Se embotellaron 812 botellas de 1,5L en junio de 2018.

ANÁLISIS QUÍMICO: Grado alcohólico: 15 %vol. Acidez total: 5,8 g/L. pH: 3,4. Azúcar residual: 2,0 g/L. Sulfuroso total: 46 mg/L. Polifenoles totales: 69.

CERTIFICACIÓN: Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

ENÓLOGO: Joan Guia

Nº BOTELLAS: 812 botellas de 150 cl

NOTA DE CATA

Vi de Sal es un vino fruto de la concentración natural de su uva, una característica que le proporciona un equilibrio impresionante entre el grado alcohólico, su alta acidez y la concentración de sabor y aromas, con una crianza muy respetuosa.

VISUAL: El color es de una intensidad y fuerza muy destacable.

NARIZ: En nariz es un vino muy concentrado de fruta que se va abriendo poco a poco hasta alcanzar su esplendor a las pocas horas. Se recomienda decantar o abrir con anterioridad.

BOCA: En boca tiene una entrada muy potente y a la vez sedosa y un paso muy sabroso que se va amplificando hacia el final, donde se funde en un equilibrio impensable para un vino de esta potencia. En el postgusto, muy largo, se encuentran notas de la crianza, aunque destaca su fruta roja concentrada, un toque balsámico y una sensación muy agradable que se prolonga con el tiempo.

PRESENTACIÓN

DISEÑO ETIQUETA: Pep Gramage. Papel Manter Cotonne Bianco Ultra WS. Fabricación Etygraf.

BOTELLA: 150 cl Borgoña Maxima de Saverglass color verde antiguo. Dimensiones: 380x115 mm. Peso (llena): 2950 g.

TAPÓN: Natural Extra Flor 49x25 mm de Amorim.

CÁPSULA: Cera natural roja.

ETIQUETA: 88x382 mm en papel Manter Cotonne Bianco Ultra WS. Diseño Pep Gramage. Fabricación Etygraf.

CAJA: Caja de madera de 1 botella. Dimensiones: 410x140x145. Peso (llena): 4,5 Kg.