

# Brisat de Selma i Forcada

... retrobant el passat



Color groc palla amb tonalitats daurades.

És un vi explosiu i refrescant on destaquen els records de la pell de les fruites cítriques, herbes aromàtiques mediterrànies (espígol, fonoll i romani).

En boca té una entrada suau i directe al centre on es mostren els tanins dolços de la pell del raïm. Final lleugerament amarg.

Servir entre 10-12° C.

Es un excel·lent acompanyant d'arrossos i pastes. Combina perfectament amb tot tipus de peixos i carns blanques. Company ideal de formatges curats

## Tipus de Producte

Blanc brisat, mínima intervenció. Anyada 2022. Embotellat maig 2023  
DO Catalunya

## Tipus de raïm

**SELMA i FORCADA**

Al Pla de Manlleu a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo-calçari

Conducció tradicional en vas

Collita manual, setembre de 2022.

## Elaboració

Encubat amb pells i sense rapa durant 20 dies. Fermentació i maceració en fred, acabada la fermentació, macerat 15 dies amb les seves pells. Tot seguit descubat i premsat.

Criança en les seves lies durant sis mesos.

Graduació 11 % vol