



Simeta 2023



JAVI REVERT · VITICULTOR

Tipo de uva: Arcos

*Crianza: 12 meses en fudre y
posteriormente 6 meses en huevo de
hormigón*

Alcohol: 13,5%

pH/acidez: 3,5 / 5,2

Azúcar residual: 0,2 g/l

Fecha de embotellado: marzo de 2025

Producción: 2750 botellas

Vino de Parcela elaborado con Arcos, variedad local de ciclo muy largo, de racimos grandes y sueltos y de bayas gordas de piel gruesa. Puro mediterráneo.

Y eso pretende Simeta, ser un vino mediterráneo, con color, con aromas y con tanino mediterráneo. Con la frescura de su sotobosque, de sus mañanas de agosto que empapan de rocío las hojas de las cepas y de las suaves temperaturas que la noche nos regala. Pero también pretende ser reflejo del calor de los largos y secos veranos que tan bien asimila esta variedad.

La parcela se encuentra situada en la cara sur de la Penya Foradà y fue plantada en 1970 sobre suelo arenoso, con alto contenido en hierro y roca calcárea fracturada de origen dolomítico.



Elaboración

Fermentación en depósito de hormigón con levadura autóctona y con un 100% de racimo entero. Maceración de alrededor de 28 días. Después del prensado se trasiega a depósito de hormigón donde realiza la fermentación maloláctica. Tras esto, se cría en fudre durante 12 meses, para posteriormente afinarlo durante 6 meses en huevo hormigón.