

ENRIC SOLER
VINS BLANCS



ENRIC SOLER

«Durante estos años, he escuchado cuidadosamente lo que la viña y los vinos necesitaban. He atendido todas sus peticiones.»

Desde aquel año 2004, la bodega ha labrado un camino de ilusiones e incertidumbres, en el que cada año ha ayudado a desarrollar una profunda capacidad de reflexión para trabajar en una única dirección: vinificar exclusivamente vinos blancos de guarda. Como si fuera el taller de un artesano, la bodega ha evolucionado y, con calma, se ha llenado de barricas, fudres y huevos de cemento. La íntima relación con la viña, una vendimia tras otra, induce a pensar que habrá buenos vinos por muchos más años, de la mano de quien se ha dedicado siempre al mundo del vino, primero como sommelier, después como docente y, actualmente, como viticultor.

Enric Soler es miembro
de la asociación biodinámica



VIÑA DARRERE CASA

Una minúscula parcela que forma parte del proyecto desde sus inicios, con una extensión de no más de 0,20 ha. En ella conviven cepas viejas de xarel·lo de más de 50 años y malvasía de Sitges plantada el 2005.

Situada a unos 240 metros de altitud sobre el nivel del mar, con suelos argilo calcáreos y cubierta vegetal espontánea desde el primer día, crecen cerca de 250 cepas de malvasía, excepcionalmente, con conducción Guyot simple.



LA MALVASÍA

Una variedad mediterránea como pocas, plantada por selección masal de las viñas del Hospital de Sitges. Una variedad excepcional, que conserva acideces inusualmente altas, adquiriendo grados de madurez, pasificación y botrización elevados y únicos.





AÑADA 2015

El año empieza con las primeras heladas y temperaturas frías. Febrero llega con una generosa nevada de hasta 15 cm de grosor, que aporta grandes beneficios. Marzo se muestra suave, anticiclónico y sin lluvias, hasta que a final de mes caen unos 40 litros. Empieza abril con mucho frío y, los días 7 y 8, una inusual helada de primavera quema algunos brotes. El crecimiento es lento y la viña prácticamente se para hasta principio de mayo, en que se dan días con episodios de calor más propios de julio que de primavera.

La viña reacciona bien, con buen crecimiento, a pesar de la escasa precipitación. Junio es seco, con solo 35 litros de agua caídos el día 16. Julio trae tres olas de calor excepcional y nada de lluvia. Agosto, que se presenta más lluvioso y fresco, rehace un poco la viña muy castigada por el calor y la sequía. El día 15, una tormenta con granizo pequeño, golpea ligeramente la uva, afortunadamente sin consecuencias.

La climatología de la añada hace que la fruta madure pronto y la vendimia se alarga hasta el 20 de septiembre.

alcohol 12,60 % vol
acidez tartárica 6,3 g/l
pH 3.00
acidez volátil 0,14 g/l
azúcar residual 0,5 g/l
dióxido de azufre total 23 mg/l



MALVASÍA FINA

Viña: Darrere casa

Edad: 10 años

Vendimia: 20 de septiembre de 2015, manual y en cajas de 15 kg

Prensado: manual en prensa vertical

Embotellado: 25 de mayo de 2018

Producción: 210 botellas de 500 ml

Este original vino de malvasía de Sitges ha fermentado con levaduras indígenas en un tonel de 175 litros. Ha sido criado y madurado con sus lías y protegido con un velo flor de levaduras en superficie durante treinta y dos meses, y sesenta y cinco en botella.



ENRIC SOLER
VINS BLANCS

Masia Cal Raspallet, Sabanell, 08736 Font-rubí, Barcelona
info@enricsoler.cat +34 607 262 779 www.enricsoler.cat