

# Garnatxa Blanca 2019

**ANYADA**  
2019

**COLLITA:**  
Manual

**ÀREA:**  
D.O. Terra Alta (Catalunya, Espanya)

**ENTRADA AL CELLER:**  
Petita despalilladora

**VARIETATS DE RAÏM:**  
100% Garnatxa blanca

**CONTROL DE MADURACIÓ:**  
Cata i analític (control de pes,  
% vol. probable i acidesa)

**TIPUS DE VI:**  
Blanc Jove

**PRODUCCIÓ:**  
4.000 ampolles de 750ml i  
100 ampolles de 1,5 L

---

## ELABORACIÓ:

El raïm es despalilla i s'introdueixen al dipòsit les pells i el most (maceració pel·licular) per espai de 24 hores a 10 °C. Manteniment de lies en suspensió durant tres dies a baixa temperatura. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsit d'inòx (90%) i 10% en bóta nova de roure francès, de 300ℓ. A la bóta, també es realitza el "batonage" i una criança de 3 mesos. El cupatge final és un 90% vi jove i un 10% de la bóta. Abans d'envasar, es clarifica i filtra lleugerament, podent formar-se pòsits.

## CONCEPTE:

Tradicionalment, a la Terra Alta, els vins blancs s'elaboraven com els negres, és a dir, mantenint en contacte les pells amb el most durant tot el procés de fermentació. Aquest vi conjuga la idea de l'elaboració tradicional, buscant un estil actual. Amb les 24 hores de maceració pel·licular, el treball de lies, més el treball en bóta i el cupatge final, s'aconsegueix un vi fresc, untuós en boca, però sense marcar el vi amb la bóta.

---

## NOTA DE CATA:

En aquest moment encara està lleugerament tancat. Amb un cos mitjà, una amargor lleugera i agradable, fruites blanques madures i un caràcter especiat i lleugerament herbaci. Al fons hi ha un toc de bóta d'alta qualitat. El final és bo i una mica salat. Una interpretació molt agradable d'aquesta varietat de raïm.



8% Fermentat  
en bóta



Recomanem  
tastar-lo a  
10°C



Cultiu  
de seca



Recollida  
a mà



Producció  
4.000 ampolles  
de 750 ml



SO2 16mg/L  
Màxim permès  
150 mg/L



Apte per a  
vegans



Reserva de  
la biosfera