

Garnatxa Blanca 2023

ANYADA
2023

COLLITA:
Manual

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

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
Garnatxa blanca

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

INFORMACIÓ NUTRICIONAL:
321,04 kJ / 76,68 kcal

PRODUCCIÓ:
6.372 ampolles de 750ml

%VOL
14,0%

LOT
L-2407

DATA EMBOTELLAT
08/03/2024

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 depòsit d'inox (90%) i 10% en barrica nova de roure francès, de 300 L. A la barrica, també es realitza el "batonage" i una criança de 3 mesos. El cupatge final és un 90% vi jove i un 10% de la barrica. 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, es 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 barrica i el cupatge final, s'aconsegueix un vi fresc, untuós en boca, però sense marcar el vi amb la barrica.

NOTA DE CATA:

Un nas net, mitjà-intens, amb aromes a poma vermella, fonoll, i una mica de pell de llimona. Sensació d'omplir la boca, amb una textura sedosa, plena de fruites madures i dolces com meló taronja, pera i poma vermella. Barrica molt ben integrada, aportant una mica d'espeiat, complexitat i un toc amargant agradable al final llarg. La Garnatxa Blanca té molt potencial a la Terra Alta i aquest vi ho demostra.



8% Fermentat en bóta



Recomanem tastar-lo a 10°C



Cultiu de secà



Recollida a mà



Vinyes de baixa producció, per sota del 50% de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós, per sota del 50% de l'autoritzat per a vins ecològics



Apte per a vegans



Reserva de la biosfera