

# Naturalment Ancestral 2020

**AÑADA**  
2020

**COSECHA:**  
Manual

**AREA:**  
Sin D.O. Terra Alta (Cataluña,  
España)

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalilladora

**VARIEDADES DE UVA:**  
100% Garnacha blanca

**CONTROL DE MADURACIÓN:**  
Cata y Analítico (control de peso,  
% vol. probable y acidez)

**TIPO DE VINO:**  
Blanco ancestral

**PRODUCCIÓN:**

**%VOL**                      **LOTE**  
12,5%                      L-21T5

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
06/09/2020

## ELABORACIÓN:

Se prepara un pie de cuba en el viñedo con la levadura propia de la uva una semana antes de la vendimia. Cuando se entra la uva se prensa directamente. Se añade el pie de cuba al mosto del deposito para fermentarlo. Se embotella antes de que acabe la fermentación para que esta acabe dentro de la botella y conserve el carbónico. Se deguella y se vuelve a tapar con chapa.

## NOTA DE CATA:

Nariz un poco cerrada, mostrando un carácter fino de levadura (migas de pan) y de manzana madura. Aunque al inicio sea un poco neutro, en boca se muestra fino, con burbujas que llenan la boca sin ser agresivas, consiguiendo una textura sedosa. Se vuelven a encontrar notas de manzana madura y una nota de limón. Acidez media, pero con equilibrio. El final sorprendentemente largo y bien definido.



ls

Levadura Salvaje

fe

Fermentación Espontánea

pc

Pie de cuba en el viñedo



Sin crianza



Recomendamos tomarlo a 10°C



Cultivo de secano



Recogida a mano



Viñas de baja producción, por debajo del 50% del autorizado



Bajo nivel de sulfuroso, por debajo del 50% del autorizado para vinos ecológicos



Apto para veganos



Reserva de la biosfera