celler Jordi Miró
Corbera d'Ebre

Naturalment Ancestral 2022

ANYADA
2022

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

VARIETATS DE RAÏM:
100% Garnatxa blanca

INFORMACIÓ NUTRICIONAL:
285,37 kJ / 68,16 kcal

%VOL
12,0%

LOT
L-23T1

COLLITA:
Manual

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

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

PRODUCCIÓ:
998 ampolles de 750ml

DATA EMBOTELLAT
03/09/2022

ELABORACIÓ:

Es prepara un peu de cuba a la vinya amb el llevat propi del raïm una setmana abans de la verema. Quan s'entra el raïm es premsa directament. S'afegeix el peu de cuba al most del dipòsit per a fermentar-lo. S'embotella abans que acabi la fermentació per a que aquesta acabi dins l'ampolla i conservi el carbònic. Es desgorja i es torna a tapar amb xapa..

NOTA DE CATA:

Nas una mica tancat, mostrant un caràcter fi de llevats (molles de pa) i de poma madura. Tot i que a l'inici és una mica neutre, en boca es mostra fi, amb bombolles que omplen la boca sense ser agressives, aconseguint una textura sedosa. Altre cop es troben la poma madura i una nota de llimona. Acidesa mitjana però amb equilibri. El final sorprenentment llarg i ben definit.

ls — Llevat salvatge
fe — Fermentació Espontània
pc — Peu de cuba a la vinya

Sense criança
Recomanem tastar-lo a 10ºC
Cultiu de secà
Recollida a mà
Vinyes de baixa producció, per sota del 50% de l'autoritzat
Baix nivell de sulforós, per sota del 50% de l'autoritzat per a vins ecològics
Apte per a vegans
Reserva de la biosfera

Carrer Sant Marc, 96 | 43784 Corbera d'Ebre (Spain) | +34 629 60 23 54 | celler@jordimiro.wine | www.jordimiro.wine