

Naturalment Blanc 2023

ANYADA
2023

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

VARIETATS DE RAÏM:
100% Garnatxa blanca

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

%VOL
13,5%

LOT
L-2401

COLLITA:
Manual

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

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

PRODUCCIÓ:
5.330 ampolles de 750ml

DATA EMBOTELLAT
25/01/2024

ELABORACIÓ:

Una setmana abans de la verema es prepara el peu de cuba a la vinya, deixant que es “desenvolupi” el llevat del propi raïm. Quan el raïm entra al celler, aquest es manté amb les pells durant 24h a baixa temperatura. Després es premsa i s'inocula amb el peu de cuba. La fermentació es fa en dipòsit d'acer inoxidable. Abans d'embotellar es clarifica i se li fa un filtratge lleuger, per això es poden trobar sediments.

NOTA DE CATA:

Interessant, color entre ambre i rosa. Nas una mica fenòlic però net i precís. Ferm en boca amb tanins que equilibren l'acidesa. Complex amb una mica de poma groga, amb un caràcter cítric i mineral, amb una lleugera sensació a fruits secs. Llargada notable en la qual el record especiat i la mesura justa de tanins fan que vulguis prendre una altra copa.



ls

Llevat salvatge

fe

Fermentació Espontània

pe

Peu de cuba a la vinya



Sense criança



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