

# Naturalment Brisat 2022

**AÑADA**  
2022

**COSECHA:**  
Manual

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

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalladora

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

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

**TIPO DE VINO:**  
Blanco con pieles

**PRODUCCIÓN:**  
866 botellas de 750 ml

**%VOL**  
14,0%

**LOTE**  
L-2303

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
20/01/2023



## ELABORACIÓN:

Una semana antes de la vendimia se prepara el pie de cuba en el viñedo, dejando que se “desarrolle” la levadura de la propia uva. Cuando la uva entra en la bodega se separan los raspones de las pieles y el mosto. Estas últimas van al depósito dónde se inocula el pie de cuba. La fermentación es a baja temperatura en presencia de las pieles. Cuando se acaba la fermentación se mantienen en contacto hasta el prensado. Filtración ligera antes de embotellar, por eso se pueden formar sedimentos.

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