

# Naturalment Malolàctica 2023

**ANYADA**

2023

**ÀREA:**

D.O. Terra Alta  
(Catalunya, Espanya)

**VARIETATS DE RAÏM:**

100% Garnatxa blanca

**TIPUS DE VI:**

Blanc malolàctica

**%VOL**

14,0%

**LOT**

L-2302

**COLLITA:**

Manual

**ENTRADA AL CELLER:**

Petita despalilladora

**CONTROL DE MADURACIÓ:**

Cata i analític (control de pes,  
% vol. probable i acidesa)

**PRODUCCIÓ:**

390 ampolles de 750ml

**DATA EMBOTELLAT**

20/01/2023

**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 barrica de roure francès. Al acabar la fermentació alcohòlica es fa la fermentació malolàctica de manera espontània. Es cria en barrica durant 4 mesos amb "batonage" freqüents. Filtratge lleuger abans d'embotellat, per això es poden trobar sediments.

ls

Llevat  
salvatge

fe

Fermentació  
Espontània

pe

Peu de cuba a  
la vinya



4  
mesos



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