



JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA



**Celler:** JORDI MIRÓ

**Marca del vi:** JORDI MIRÓ GARNATXA BLANCA

**Collita:** 2017

**Àrea:** D.O. Terra Alta

**Producció:** 8333 ampolles de 750 ml  
100 ampolles de 1.5 L

**Tipus de vi:** blanc jove

**Varietats de raïm:** 100% Garnatxa blanca

**Collita:** manual

**Control de maduració:** cata i analític  
(control de pes, % vol. probable i acidesa)

**Entrada al celler:** petita despalilladora

**Elaboració:** El raïm es despalilla i s'introdueixen al dipòsit les pells i el most (maceració pel·licular) per espai de 24 hores a 10°C. Manteniment de lies en suspensió durant tres dies a baixa temperatura. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsit d'inox (90%) i 10% en barrica nova de roure francès, de 300l. A la barrica, també es realitza el "batonage" i una criança de 3 mesos. El cupatge final és un 92% vi jove i un 8% de la barrica. Abans d'envasar, es clarifica i filtra lleugerament, podent formar-se pòsits

**Concepte:** Tradicionalment, a la Terra Alta, els vins blancs s'elaboraven com els negres, es a dir, mantenint en contacte les pells amb el most durant tot el procés de fermentació. Aquest vi conjuga la idea de l'elaboració tradicional, buscant un estil actual. Amb les 24 hores de maceració pel·licular, el treball de lies, més el treball en barrica i el cupatge final, s'aconsegueix un vi fresc, untuós en boca, però sense marcar el vi amb la barrica.

RECOMANEM TASTAR-LO A 10°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS

