



JORDI MIRÓ GARNACHA BLANCA



Bodega: JORDI MIRÓ

Marca de vino: JORDI MIRÓ GARNACHA BLANCA

Cosecha: 2017

Area: D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

Producción: 8333 botellas de 750 ml
100 botellas de 1.5 L

Tipo de vino: blanco joven

Varietales de uva: 100% Garnacha blanca

Cosecha: manual

Control de maduración: cata y analítico
(control de peso, % vol. probable y acidez)

Entrada a bodega: pequeña despalladora

Elaboración: : La uva se despallilla y se introducen en depósito las pieles y el mosto por espacio de 24h a 10°C. La fermentación alcohólica se realiza en depósito de inox (90%) y 10% en barrica nueva de roble francés, de 300L. En la barrica se realiza también el "batonage" y crianza por un tiempo de 3 meses. El cupaje final es de un 92% vino joven y 8% del vino de barrica. Antes del envasado, se procede a una clarificación y ligero filtrado, pudiéndose formar sedimentos.

Concepto: Tradicionalmente, en Terra Alta, los vinos blancos se elaboraban como los tintos, es decir, manteniendo en contacto las pieles con el mosto durante todo el proceso de fermentación. Este vino conjuga la idea de la elaboración tradicional, buscando un estilo actual. Con las 24h de maceración pelicular mas el trabajo del vino en barrica y su cupaje final, se consigue ofrecer un vino fresco, untuoso en boca, pero sin marcar el vino con la barrica.

RECOMENDAMOS SU CATA A 10°C

APTO PARA VEGANOS . BAJO CONTENIDO EN SULFITOS

