



JORDI MIRÓ GARNACHA TINTA/SYRAH



Bodega: JORDI MIRÓ

Marca de vino: JORDI MIRÓ GARNACHA TINTA/SYRAH

Cosecha: 2017

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

Producción: 5886 botellas de 750 ml
100 botellas de 1.5 L

Tipo de vino: tinto joven

Varietales de uva: 50% Garnacha tinta,
50% Syrah

Cosecha: manual, en cajas de 15 kg

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

Entrada a bodega: uva entera, de las cajas
al depósito

Elaboración: : este vino se elabora en tres
"tiempos", buscando una buena frutuosidad y
ligereza:

- **NARIZ**, las uvas se introducen en el depósito, Garnacha tinta y Syrah, durante unos 15 días a baja temperatura, iniciando una fermentación de uva entera.
- **COLOR**, se despallan las uvas pasando a otro depósito las pieles y el mosto por un periodo de 24h
- **BOCA**, se prensa suavemente a otro depósito donde se realiza la fermentación alcohólica SIN PIELES. Fermentación maloláctica en depósito.

Clarificación y ligero filtrado, pudiéndose formar sedimentos.

Concepto: una reinterpretación de la maceración carbónica, adaptando el sistema para obtener un vino con mucha fruta, fresco y ligero, "sin cuerpo", goloso, como un vino tinto con estilo de blanco.

RECOMENDAMOS SU CATA A 10°C

APTO PARA VEGANOS . BAJO CONTENIDO EN SULFITOS

