

Garnacha Blanca 2019

COSECHA

2019

COSECHA:

Manual

AREA:

D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

ENTRADA A BODEGA:

Pequeña despalilladora

VARIEDADES DE UVA:

100% Garnacha blanca

CONTROL DE MADURACIÓN:

Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

TIPO DE VINO:

Blanco Joven

PRODUCCIÓN:

4.000 botellas de 750 ml y
100 botellas de 1.5 L

ELABORACIÓN:

La uva se despalilla 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.

NOTA DE CATA:

En este momento aun esta ligeramente cerrado. Con un cuerpo medio, un amargor ligero y agradable, frutas blancas maduras y un carácter especiado y ligeramente herbáceo. En el fondo hay un toque de barrica de alta calidad. El final es bueno y un poco salado. Una interpretación muy agradable de esta variedad de uva.



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
10°C



Cultivo
de secano



Recogida
a mano



Producción
4.000 botellas
de 750 ml



SO2 16mg/L
Máximo permitido
150 mg/L



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera