

Syrah/Garnacha Blanca 2023

AÑADA
2023

COSECHA:
Manual

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

ENTRADA A BODEGA:
Uva entera, de las cajas al depósito

VARIEDADES DE UVA:
Syrah, Garnacha blanca

CONTROL DE MADURACIÓN:
Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
309,15 kJ / 73,84 kcal

PRODUCCIÓN:
1.362 botellas de 750ml

%VOL
13,0%

LOTE
L-2408

FECHA DE EMBOTELLADO
01/02/2024

ELABORACIÓN:

Este vino se elabora en tres “tiempos”, buscando una buena frutuosidad y ligereza: Las uvas se introducen en el depósito, *Syrah* y *Garnacha* blanca, durante unos 15 días a baja temperatura, iniciando una fermentación de uva entera. Después, se despallan las uvas pasando a otro depósito las pieles y el mosto por un periodo de 24h de maceración. 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.

NOTA DE CATA:

Color granate medio-intenso. La nariz atractiva muestra muchas frutas rojas y negras maduras, como ahora, cerezas, prunas rojas, frambuesas y también un agradable de cep, y notas de madera. En boca tiene un cuerpo medio, con taninos ligeramente adherentes, firmes y agradables. También frutas rojas, con un toque de pimienta, regaliz y notas de lavanda. ¡Es un vino que combina de una forma maravillosa una fruta joyosa con una sofisticación serial.



Sin crianza



Recomendamos tomarlo a 10°C



Cultivo de secano



Recogida a mano



Viñas de baja producción, por debajo del 50% del autorizado



Bajo nivel de sulfuroso, por debajo del 50% del autorizado para vinos ecológicos



Apto para veganos



Reserva de la biosfera