

Naturalment Ànfora 2023

ANYADA

2023

ÀREA:

D.O. Terra Alta
(Catalunya, Espanya)

VARIETATS DE RAÏM:

100% Garnatxa blanca

INFORMACIÓ NUTRICIONAL:

332,93 kJ / 79,52 kcal

%VOL

14,0%

LOT

L-2403

COLLITA:

Manual

ENTRADA AL CELLER:

Petita despalilladora

CONTROL DE MADURACIÓ:

Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

PRODUCCIÓ:

1.330 ampolles de 750ml

DATA EMBOTELLAT

16/01/2024

**ELABORACIÓ:**

Una setmana abans de la verema es prepara el peu de cuba a la vinya, deixant que es "desenvolupi" el llevat del propi raïm. Quan el raïm entra al celler, aquest es manté amb les pells durant 24h a baixa temperatura. Després es premsa i s'inocula amb el peu de cuba. La fermentació i maduració es fa en una ànfora durant 4 mesos. Durant aquests mesos es mantenen les lies en agitació. Filtratge lleuger abans d'embotellat, per això es poden trobar sediments.

ls

Llevat
salvatge

fe

Fermentació
Espontània

pe

Peu de cuba a
la vinya



4
mesos



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera