

Naturalment Blanc 2019

COSECHA

2018

AREA:

D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

VARIETADES DE UVA:

100% Garnacha blanca

TIPO DE VINO:

Blanco Joven

COSECHA:

Manual

ENTRADA A BODEGA:

Pequeña despalilladora

CONTROL DE MADURACIÓN:

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

PRODUCCIÓN:

ELABORACIÓN:

Levadura autóctona, Fermentación espontánea, Estabilización natural,
Filtrado ligeramente

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo, con una ligera sombra rosada. De nariz abierto, aromático, con fruta y especias. En boca el cuerpo está lleno, rico y redondo, bastante potente. De final intenso y largo, pero con una frescura remarcable creada por la salinidad del vino.



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
10°C



Cultivo
de secano



Recogida
a mano



Producción



SO2 19mg/L
Máximo permitido
150 mg/L



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera