

# Naturalment Blanc 2023

**AÑADA**  
2023

**COSECHA:**  
Manual

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

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalilladora

**VARIETADES DE UVA:**  
100% Garnacha blanca

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**  
321,04 kJ / 76,68 kcal

**PRODUCCIÓN:**  
5.330 botellas de 750 ml

**%VOL**  
13,5%

**LOTE**  
L-2401

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
25/01/2024

## ELABORACIÓN:

Una semana antes de la vendimia se prepara el pie de cuba en el viñedo, dejando que se “desarrolle” la levadura propia de la uva. Cuando la uva entra en la bodega, esta se mantiene con las pieles durante 24 h. a baja temperatura. Después se prensa y se inocula con el pie de cuba. La fermentación se hace en depósito de acero inoxidable. Antes de embotellar se clarifica y se filtra ligeramente, por eso se pueden encontrar sedimentos.

## NOTA DE CATA:

Interesante, color entre ámbar y rosa. Nariz un poco fenólica pero limpia y precisa. Firme en boca con taninos que equilibran la acidez. Complejo con un poco de manzana amarilla, con un carácter cítrico y mineral, con una ligera sensación a frutos secos. Largada notable en la cual el recuerdo especiado y la medida justa de taninos hacen que quieras tomar otra copa.



ls

Levadura Salvaje

fe

Fermentación Espontánea

pc

Pie de cuba en el viñedo



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