

Naturalment Brisat 2023

AÑADA

2023

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)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

321,04 kJ / 76,68 kcal

PRODUCCIÓN:

2.000 botellas de 750 ml

%VOL

14,0%

LOTE

L-2402

FECHA DE EMBOTELLADO

14/02/2024

**ELABORACIÓN:**

Una semana antes de la vendimia se prepara el pie de cuba en el viñedo, dejando que se “desarrolle” la levadura de la propia uva. Cuando la uva entra en la bodega se separan los raspones de las pieles y el mosto. Estas últimas van al depósito dónde se inocula el pie de cuba. La fermentación es a baja temperatura en presencia de las pieles. Cuando se acaba la fermentación se mantienen en contacto hasta el prensado. Filtración ligera antes de embotellar, por eso se pueden formar sedimentos.



Levadura Salvaje



Fermentación Espontánea



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