

# Naturalment Maloláctica 2022

**AÑADA**  
2022

**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)

**TIPO DE VINO:**  
Blanco maloláctica

**PRODUCCIÓN:**  
390 botellas de 750 ml

**%VOL**  
14,0%

**LOTE**  
L-2302

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
20/01/2023



## 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, esta se mantiene con las pieles durante 24h a baja temperatura. Después se prensa y se inocula con el pie de cuba. La fermentación se hace en barrica de roble. Al acabar la fermentación alcohólica se hace la fermentación maloláctica de forma espontánea. Se cría en barrica durante 4 meses con batonajes frecuentes. Filtración ligera antes de embotellar, por eso se pueden formar sedimentos.

ls

Levadura  
Salvaje

fe

Fermentación  
Espontánea

pc

Pie de cuba en  
el viñedo



4  
meses



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