

Naturalment Maloláctica 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:

332,93 kJ / 79,52 kcal

PRODUCCIÓN:

1.200 botellas de 750 ml

%VOL

14,0%

LOTE

L-2404

FECHA DE EMBOTELLADO

17/01/2024

**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, 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.



Levadura Salvaje



Fermentación Espontánea



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