

Naturalment Pansificat 2019

AÑADA
2018

COSECHA:
Manual

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

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 Joven

PRODUCCIÓN:
80 botellas de 500 ml

ELABORACIÓN:

Se vendimia la uva cuando aun está poco madura y se reparte encima de "cañizos" durante unas tres semanas para que se pansifique. Durante la segunda semana se prepara un pie de cuba en el viñedo usando la levadura propia de la uva. Las pasas se recogen y prensan. El mosto se fermenta en depósito de acero inoxidable con el inoculo del pie de cuba. La fermentación se para naturalmente cuando la levadura no puede sobrevivir debido a la concentración de alcohol.

NOTA DE CATA:

Color entre dorado y ámbar, profundo, muy complejo. Ciruela amarilla sobremadurada, manzana magullada, pera sobremadurada, levadura, vainilla, madera de cedro, «flor», Maggi, umami. En boca es un vino rico y dulce, con cuerpo, acidez equilibrada, alcohol presente, frutas maduras, sobremaduradas, e incluso en conserva. Melocotón, piña, miel, membrillo, tostado, vainilla, pasas blancas, resinoso, oxidación, medicinal, ligeramente volátil. Excelente equilibrio, longitud y complejidad. ¡Un vino dulce delicioso, intrigante e interesante!



Levadura
Salvaje



Fermentación
Espontánea



Pie de cuba en
el viñedo



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
10°C



Cultivo
de secano



Recogida
a mano



Producción
80 botellas
de 500 ml



SO₂ 20mg/L
Máximo permitido
150 mg/L



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera