

Naturalment Pansificat 2020

ANYADA
2020

COLLITA:
Manual

ÀREA:
Sense D.O. Terra Alta
(Catalunya, Espanya)

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
100% Garnatxa blanca

CONTROL DE MADURACIÓ:
Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

TIPUS DE VI:
Blanc dolç

PRODUCCIÓ:
150 ampolles de 500ml

%VOL
17,5%

LOT
L-21T2

DATA EMBOTELLAT
27/02/2021

ELABORACIÓ:

Es verema el raïm quan encara està poc madur i s'escampa sobre "canyissos" durant unes tres setmanes per a que es pansifiqui. Durant la segona setmana es prepara un peu de cuba a la vinya utilitzant el llevat propi del raïm. Les panses es recullen i premsen. El most es fermenta en dipòsit d'acer inoxidable amb l'inòcul del peu de cuba. La fermentació es para naturalment quan el llevat no pot sobreviure degut a la concentració d'alcohol.

NOTA DE CATA:

Color entre daurat i ambre, profund, molt complex. Pruna groga sobremadurada, poma masegada, pera sobremadurada, llevadura, vainilla, fusta de cedre, "flor", maggi, umami. En boca es un vi ric i dolç, amb cos, acidesa equilibrada, alcohol present, fruites madurades, sobremadurades, i inclús en conserva. Préssec, pinya, mel, codony, torrat, vainilla, panses blanques, resinós, oxidació, medicinal, lleugerament volàtil. Excel·lent equilibri, llargada i complexitat. Un vi dolç deliciós, intrigant i interessant!



ls

Llevat
salvatge

fe

Fermentació
Espontània

pc

Peu de cuba a
la vinya



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera