

Naturalment Pansificat 2023

AÑADA
2023

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

VARIEDADES DE UVA:
100% Garnacha blanca

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
597,21 kJ / 142,64 kcal

%VOL	AZÚCAR RESIDUAL	LOTE	FECHA DE EMBOTELLADO
18,0%	79,6 g/L	L-24T1	17/01/2024

COSECHA:
Manual

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

CONTROL DE MADURACIÓN:
Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

PRODUCCIÓN:
829 botellas de 500 ml



ELABORACIÓN:

Se vendimia la uva cuando aun esta 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 recojen y presan. El mosto se fermenta en deposito 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!

ls

Levadura Salvaje

fe

Fermentación Espontánea

pc

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