celler Jordi Miró
Corbera d'Ebre

Serie 6 2023

ANYADA
2023

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

VARIETATS DE RAÏM:
Parellada

INFORMACIÓ NUTRICIONAL:
261,59 kJ / 62,48 kcal

COLLITA:
Manual

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

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

PRODUCCIÓ:
2.130 ampolles de 750ml

%VOL	LOT	DATA EMBOTELLAT
11,0%	L-2409	09/01/2024

ELABORACIÓ:

El vi surt al mercat després d'haver passat 6 mesos al celler, durant els quals ha tingut diferents processos. Fermentació de Parellada en dipòsit d'acer inoxidable i treball intens de lies durant 4 mesos.

Madurat en lies

Recomanem tastar-lo a 10ºC

Cultiu de secà

Recollida a mà

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

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

Apte per a vegans

Reserva de la biosfera

Carrer Sant Marc, 96 | 43784 Corbera d'Ebre (Spain) | +34 629 60 23 54 | celler@jordimiro.wine | www.jordimiro.wine