

## Serie 6 2023

**AÑADA**  
2023

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

**VARIEDADES DE UVA:**  
Parellada

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**  
261,59 kJ / 62,48 kcal

**%VOL**  
11,0%

**LOTE**  
L-2409

**COSECHA:**  
Manual

**ENTRADA A BODEGA:**  
Pequeña despalilladora

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

**PRODUCCIÓN:**  
2.130 botellas de 750 ml

**FECHA DE EMBOTELLADO**  
09/01/2024

### ELABORACIÓN:

El vino sale al mercado después de haber pasado 6 meses a la bodega, durante los cuales ha tenido diferentes procesos. Fermentación de Parellada en depósito de acero inoxidable y trabajo intenso de lías durante 4 meses.



Madurado en lías



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