

LOVE IS GARNATXA

Flores con personalidad, autóctono y de carácter atemporal.

VARIEDADES Garnacha Blanca

NOTA DE CATA

De color amarillento con reflejos verdosos. En nariz encontramos una buena concentración de fruta blanca fresca y aromas florales. También encontramos ciertos aromas cítricos típicos de la Garnacha Blanca. La entrada en boca es agradable, recuerdos a fruta blanca y florales. Vino muy fresco en boca gracias a una buena acidez. El trabajo con las lías nos permite dar textura y volumen en boca.

VENDIMIA 2022

La campaña del 22 en el Penedès ha seguido la línea de 2021, caracterizada por la sequía. Por esta razón y las pocas variaciones térmicas día-noche que han hecho estresar las cepas, la producción ha disminuido, sin embargo la uva obtenida es sana y de gran calidad.

UBICACIÓN Castellet i la Gornal (137 m)

EDAD VIÑA 35 años

TRATAMIENTOS Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.

TIPO DE SUELO Finca ubicada sobre suelos calcáreos con textura franco-arenosa con baja proporción de limos y arcilla. Presencia de cantos rodados en superficie y bajo contenido en materia orgánica.

ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. Prensada larga y con poca presión para conservar aromas primarios. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Trabajo de lías para dar cuerpo y untuosidad al conjunto. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

GRADO ALCOHÓLICO 13,00% ACIDEZ TOTAL 7,1 g/l PH 3,08 ACIDEZ VOLÁTIL 0,31 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,5 g/l SULFUROSO TOTAL 80 mg/l

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2200 anys



F
FERRÉ I CATAŠŪS



BLANCOS / TRILOGÍA LOVE - NOVEDAD 2023