

LOVE IS GARNATXA

Flors amb personalitat, autòcton i de caràcter atemporal.

VARIETAT/S Garnatxa Blanca

NOTA DE TAST

De color groguenc amb reflexes verdosos. En nas hi trobem una bona concentració de fruita blanca fresca i aromes florals. També hi trobem certs aromes cítrics típics de la Garnatxa Blanca. L'entrada en boca és agradable, records a fruita blanca i florals de nou. Vi molt fresc en boca gràcies a una bona acidesa. El treball amb les lles ens permet donar textura i volum en boca.

VEREMA 2022

La campanya del 2022 al Penedès ha seguit la línia del 2021, caracteritzada per la sequera. Per aquesta raó i les poques variacions tèrmiques dia-nit que han fet estressar els ceps, la producció ha disminuït, tot i així el raïm obtingut és sà i de gran qualitat.

UBICACIÓ Castellet i la Gornal (137 m)

EDAT VINYA 35 anys

TRACTAMENTS Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.

TIPUS DE SÒL Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i Baix contingut en matèria orgànica.

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Prensada llarga i amb poca pressió per conservar aromes primaris. Fermentació en acer inoxidable a temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Treball de lles per donar cos i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.

GRAU ALCOHÒLIC 13,00% ACIDESA TOTAL 7,1g/l PH 3,08 ACIDESA VOLÀTIL 0,31g/l SUCRES RESIDUALS <0,5g/l SULFURÓS TOTAL 80 mg/l

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2200 anys



F
FERRÉ I CATAUSÙS



BLANCS / TRILOGIA LOVE - NOVETAT 2023