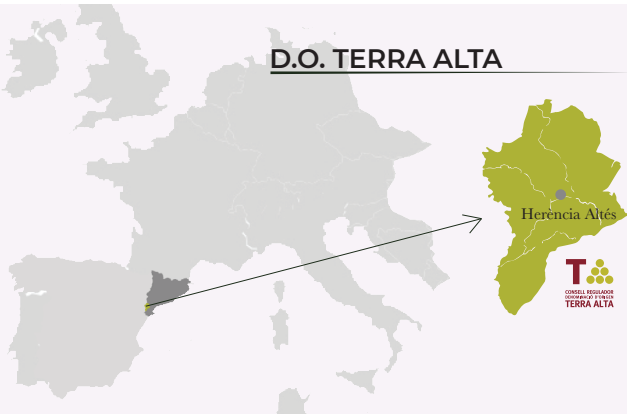


La Musaranya 2023

Ecològic


D.O. TERRA ALTA




NOTA DE TAST

Un vi molt vivaç i representatiu de la Garnatxa Blanca de la Terra Alta gràcies a l'acompanyament durant el procés d'elaboració.

 Color palla pàl·lid, amb rivet verdós i molt brillant.

 En nas és despert, molt expressiu. Va entre les fruites i les flors blanques, amb presència dels llevats i amb un final silvestre i especiat.

 Entrada lleugera però amb pas envoltent, sedós. Llarg postgut.

VARIETATS

Garnatxa Blanca 100% 


VINYES


Combinació de vinyes velles de 65 anys amb vinyes de 15 per tal de fusionar la concentració i mineralitat amb el nervi de la vinya jove.


TIPUS DE SÒL

Sòls calcaris de textura areno-argilosa.

CLIMATOLOGIA

 Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.

 Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerç, un vent fred i sec del nord-oest.

 Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



PREMIS



ELABORACIÓ



Verema manual en caixes de 200 kg amb acurada selecció. Un cop al celler, el raïm passa unes 24 hores en una cambra de fred entre 3 i 5 °C. Premsat directe amb raïm sencer, només utilitzant una petita proporció del most flor (30%). Desfangat estàtic natural, sense afegir-hi res, amb posterior oxidació controlada del most per limitar l'extracció de polifenols. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits de formigó. Criança amb *bâtonnages* regulars de les lies fines en els mateixos dipòsits de formigó durant uns 5 mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Vi no clarificat. Lleugera filtració abans de l'embotellat.

MARIDATGE

Romesco de rap o una dorada al forn amb herbes mediterrànies.



13,5% Vol.



8 - 9°C



Sabies que...?

Les musaranyes són petits mamífers que es poden trobar a gairebé arreu del món i són els més actius de tots. Cacen de dia i de nit i moltes espècies mengen el seu propi pes en insectes diàriament. Són indispensables per un bon equilibri de la biodiversitat al voltant de la vinya.

