

La Tarentina 2023

Ecológico

D.O. TERRA ALTA






PREMIOS



NOTA DE CATA

Una Garnacha Peluda sutilmente tímida que se asilvestra al agitarla, dando paso a un rosado muy fresco y gastronómico.

-  Color piel de cebolla muy pálido y brillante.
-  En nariz salen notas de frambuesa, rosas y pomelo, con presencia de las levaduras y con un final muy mediterráneo.
-  De entrada fresca y paso ligero pero cremoso. Muy mineral.

VARIETADES

Garnacha Peluda 100%



VIÑEDOS

Combinación de viñedos viejos de 60 años con viñedos de 25 para fusionar la concentración y mineralidad con el carácter de un viñedo más joven.

TIPO DE SUELO

Suelos calcáreos de textura areno-arcillosa.



ELABORACIÓN



Vendimia manual temprana en cajas de 200 kg con cuidada selección. Una vez en bodega, la uva pasa unas 24 horas en una cámara de frío entre 3 y 5 °C. Breve maceración con consecutivo prensado con la uva entera. Sólo se utiliza la primera fracción del mosto, el mosto flor (40%), obtenido con una suave presión. Desfangado natural estático, sin adiciones. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósitos de hormigón. Crianza con *bâtonnages* regulares de las lías finas en los mismos depósitos de hormigón durante unos 3-4 meses a fin de mejorar las sensaciones en boca. Vino no clarificado con ligera filtración antes del embotellado.

MARIDAJE

Arroz de ortigas o un chapadillo de anguila.



13% Vol.



8 - 9°C

CLIMATOLOGÍA



Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.



Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cerç, un viento frío y seco del noroeste.



Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



¿Sabías que...?

Myrtus Tarentina es una planta aromática silvestre con propiedades medicinales emblema de la cultura mediterránea. Se adapta a todo tipo de terruños prefiriendo a los pobres en materia orgánica y con climas suaves.

