

Llunari 2022




Ecològic

D.O. TERRA ALTA

PREMIS



NOTA DE TAST

-  Color daurat intents amb reflexes ataronjats.
-  Gran intensitat aromàtica, amb records a codony verd i ralladura de pell de taronja. Al final es desperten notes de fonoll i ametlla.
-  Entrada fresca i pas envoltent. Llarg post-gust amb reminiscència d'ametlles crues. Molt gastronòmic.

VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%






VINYES

Vinyes joves de Garnatxa blanca de la finca de La Serra, situada a més de 450 m sobre el nivell del mar. L'alçada exposa les vinyes a la influència dels vents, proporcionant una gran frescor als raïms.

TIPUS DE SÒL

Sòls de diferents textures amb predomini calcari.

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 Cerg, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Verema manual en caixes de 18 kg. Un cop al celler, el raïm es desrapa i es trepitja i es porta a un dipòsit de formigó per refredar el most amb les pells a 5 - 8°C fins al començament de la fermentació alcohòlica. El most / vi passa un total de 20 dies en contacte amb les pells abans de premsar i transferir el vi a 3 àmfores de 600 L cadascuna, on el vi reposarà durant 5 mesos.

MARIDATGE

Acompanya molt bé plats de cuina tradicional en escabetx, com les sardines o el pollastre. Ideal també amb ortigues arrebossades o amb un *ceviche* de corvina.



12,5% Vol.



8 - 10°C



Sabies que...?

Els vins brisats formen part de la nostra cultura vinícola des de fa molts segles. És la forma més tradicional d'elaborar els vins a la Terra Alta, on els nostres ancestres es guiaven sempre amb les diferents fases lunars, tant al camp com als diferents cellers casolans.

