

Trementinaire 2021

Ecológico




D.O. TERRA ALTA



PREMIOS



NOTA DE CATA

-  El Trementinaire es un vino brisado, de color naranja brillante.
-  Aroma de ungüentos, hierbas y plantas, y también aromas a piel de naranja deshidratada evocando tiempos de rancios de solera, la barrica del rincón durmiendo bajo la escalera y la abuela que la alimenta evitando que se agote.
-  En boca es fresco e intenso, seco y elegante a la vez.

VARIEDADES

Garnacha Blanca 100%



VIÑEDOS

Selección de uvas provenientes de diferentes parcelas de viñas entre 8 y 30 años de fincas familiares.

TIPO DE SUELO

Arenoso con contenido de arcilla sobre roca caliza.



ELABORACIÓN



La uva se vendimia a mano en cajas de 18Kg. Una vez en la bodega, la uva se despalilla y estruja, y se trasiega a un depósito de acero inoxidable para enfriar el mosto con los hollejos hasta el inicio de la fermentación espontánea con levadura autóctona.

El mosto / vino pasa un total de 4 semanas en contacto con los hollejos antes de prensar y trasladar el vino a 5 barricas de 500 l. de 5º uso y 2 barricas de 300 l. de 8º uso para iniciar una crianza oxidativa de 24 meses.

Sólo 4.000 botellas producidas

MARIDAJE

Perfecto para tomar con frutos secos, quesos curados, quesos ahumados y requesón.






12,5% Vol.



8 - 10°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 Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.
-  Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



¿Sabías que...?

Trementinaire es un tributo a las mujeres sabias y medicinales que vivían en las montañas. Un vino a flor de piel que nos recuerda a la barrica del rincón.

