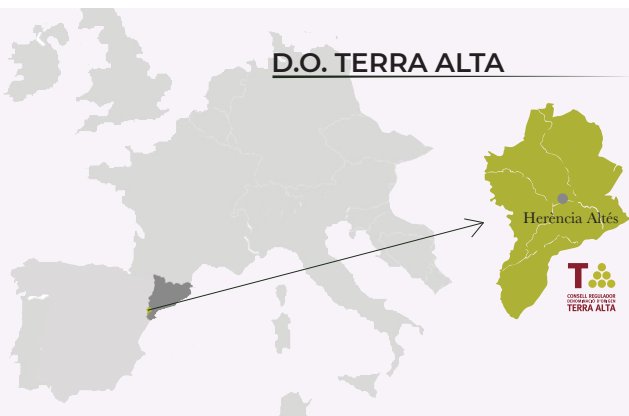


La Musaranya 2022

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 envoltant, sedós. Llarg postgust.

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 Cerd, 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 3-4 mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Molt lleugera clarificació i filtració abans de l'embotellat.

MARIDATGE

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



13,5% Vol.

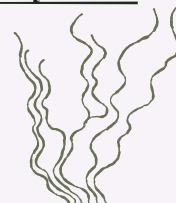


8 - 9°C



Sabies que...?

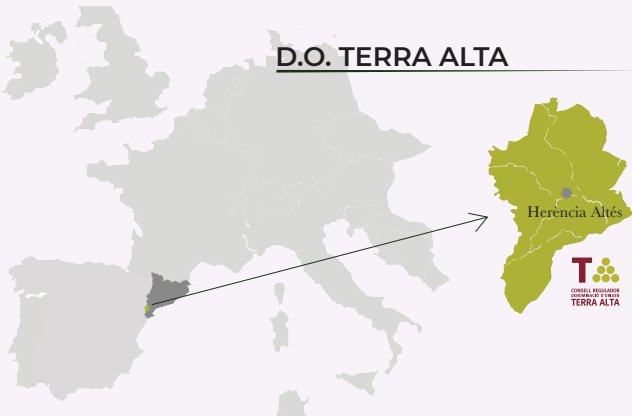
Les musaranyes són petits mamífers que es poden trobar a gairebé arreu del món i són els més actius de tots. Cacen de dia i de nit i moltes espècies mengen el seu propi pes en insectes diàriament. Són indispensables per un bon equilibri de la biodiversitat al voltant de la vinya.



La Pilosa 2021

Ecològic

D.O. TERRA ALTA



PREMIS



NOTA DE TAST

La Garnatxa Peluda sembla tímida al principi, però va despertant la seva cara més salvatge tal i com es va obrint.



Color granatós brillant, de capa mitja.



En nas dóna notes de gerds i espècies, combinades amb un punt herbaci.



En boca, tot i tenir una entrada molt fresca i lleugera, deixa un caràcter picant amb una explosió de grans de pebre negre i clau al final. Paladar refinat i elegant, amb un llarg post-gust.

VARIETATS

Garnatxa Peluda 100%



Mutació natural i intel·ligent de la Garnatxa Negra per adaptar-se al clima calorós i sec de la Terra Alta i conservar així l'aigua durant més temps a través de la transpiració pels porus del revers de la pampa (vellositat). Raïms amb menys color i més acidesa.

VINYES

Els raïms provenen de diferents parcel·les, totes cultivades de manera ecològica. Vinyes velles d'entre 25 i 45 anys.

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.



ELABORACIÓ



Verema manual en caixes de 200Kg. Abans d'entrar al celler el raïm es refreda a 4°C durant unes 24 hores seguit d'una selecció dels millors raïms. Encubats en dipòsits de formigó amb un 50% de raïm sencer on tindrà lloc la fermentació alcohòlica (de manera espontània amb llevats autòctons) i la malolàctica, processos que acompanyem amb suaus pigeages diaris. Després el vi es premsa i trasllada a un fudre de roure austríac de 50 HL per fer una criança de 8 mesos. Estabilització i filtratge molt suaus.

MARIDATGE

Xai al forn amb crosta de mostassa.



14% Vol.



12 - 14°C



Sabies que...?

La dona que il·lustra l'etiqueta simbolitza la força i el caràcter del vi essent ella àcida, fresca, picant i salvatge, transgressora i rebel. Un vi que acaricia el paladar, d'entrada fugaç i permanència dolça. Inquieta i sublim és La Pilosa!

