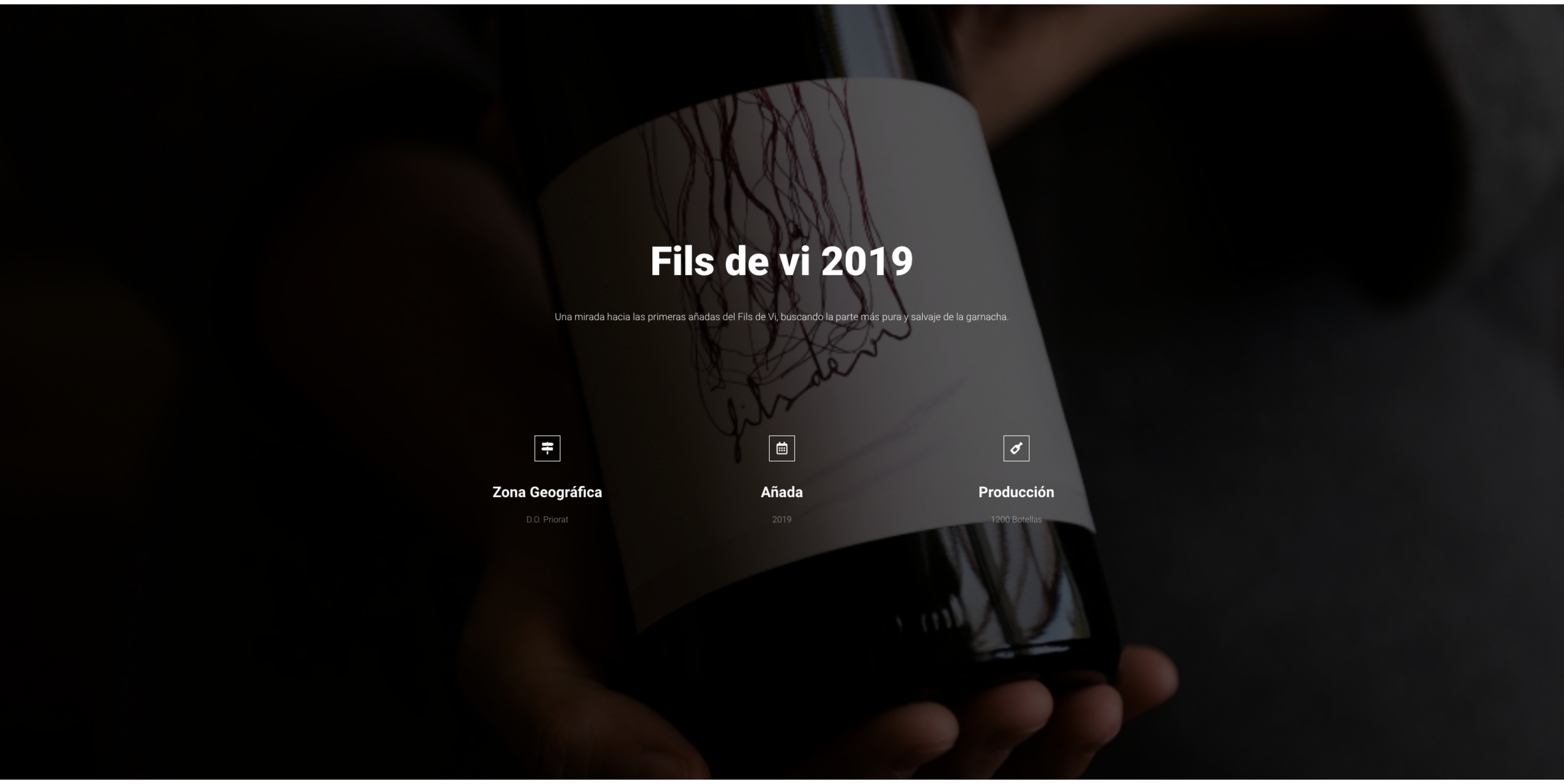

Fils de vi 2019

Una mirada hacia las primeras añadas del Fils de Vi, buscando la parte más pura y salvaje de la garnacha.

Zona Geográfica

D.O. Priorat

Añada

2019

Producción

1200 Botellas

DATOS DE LA FINCA

Variedad

Garnacha

Superfície

0,8 Hectáreas

Municipio

La Morera

Orientación

NW

Altura

450-500 m

Sis. Conducción

Vaso

Edad Viña

20-50 años

Viticultura

Orgánica

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FICHA DEL VINO

COMPRAR

Grado alcohólico

14%

Acidez total tartárica

5,9 g/l

Acidez Volátil

PH

3,35

Azúcar residual

SO2 total

30 mg/l

VENDIMIA

Fils de Vi nace de los viñedos altos de Mas de l'Abella, entre las vilas de La Morera y Poboleda.

Buscamos la pureza de la Garnacha sin extremar su maduración.

ELABORACIÓN

El Fils de Vi 2019 se ha elaborado 100% en depósito de hormigón. Desde la fermentación, la crianza y el embotellarlo, tiene una mínima aportación de SO2.

Una mirada hacia las primeras añadas del Fils de Vi, buscando la parte más pura y salvaje de la garnacha.

CATA

Aromas a granada y frambuesas frescas y en la boca, una fuerza escondida y una complejidad que no deja indiferente.

Copyright © 2022 Hacemos vinos propios y vinos a medida | Designed by entreparentesis