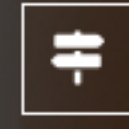


# Nvde Sauvignon 2019

El coneixement i el desig d'aprendre ens fan ser cada cop més inquets a l'hora d'elaborar vins. Les ganes d'experimentar ens han portat a crear NVDE (de l'anglès nude: despullat, nuu, sense maquillatge). Elaborat amb les mans.



## Zona Geogràfica

Penedès



## Collita

2019



## Producció

1066 Ampolles

## DADES DE LA FINCA

### Varietat

Sauvignon

### Municipio

Bonastre (TGN)

### Alçada

288

### Edat Vinya

+10 anys



IMPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

### Superfície

0,4 Hectàrees

### Orientació

E - O

### Sis. Conducció

Emparrat

### Sòl

Marbre

### Grau alcohòlic

13,6%

### PH

3,29

### Acidesa total tartàrica

5,5 g/l

### Sucres residual

0,5 g/l

9 ppm

### Acidesa Volàtil

0,65 g/l

### SO2 total

## VEREMA

Després de tres veremes molt seques i càlides, les abundants pluges primaverals van cobrir les altes necessitats hídriques de les plantes.

## ELABORACIÓ

Després de una lleugera maceració pel·lucular dins la premsa, una part del most flor fermenta en un dipòsit d'acer inoxidable i l'altre part en botes de roure francès de 2n i 3r any. Després de 4,5 mesos de criaça amb les lies, tant al dipòsit com a la bota, es fa el cupatge definitiu amb un 38% botes i un 62% dipòsit d'acer inoxidable. Vinificació amb mínima intervenció: llevat salvatge, sense clarificar ni esta-bilitzar i sense sulfits afegits. Pot produir sedimentació natural.

## CATA

Una anyada que va guanyar en qualitat i quantitat.

Verema molt equilibrada en maduració i acidesa que ha ajudat a guanyar frescor i potenciar les aromes primàries de la varietat.