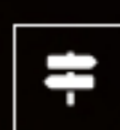


Fils de vi 2021

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

2020



Producción

1200 Botellas

DATOS DE LA FINCA

Variedad

Garnacha

Municipio

La Morera

Altura

450-500 m

Edad Viña

20-50 años



Superficie

0,8 Hectáreas

Orientación

NW

Sis. Conducción

Vaso

Viticultura

Orgánica

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FICHA DEL VINO

COMPRAR

Grado alcohólico

14,5%

Acidez total tartárica

5,9 g/l

Acidez Volátil

0,64g/lISO2 total: 30mg/l

PH

3,35

Azúcar residual

<5g/l

SO2 total

30 mg/l

VENDIMIA

Fils de Vi nace de una cuidada selección de los viñedos más frescos de La Morera.

Las diversas Garnachas (negra, peluda y gris) componen sus delicados "hilos de vino".

ELABORACIÓN

El Fils de Vi 2021 se ha elaborado 100% en depósito de hormigón.

Una parte con racimo entero y raspón.

Desde la fermentación, la crianza, en fudre y el embotellado, Jene 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.