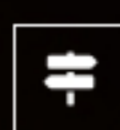


Fils de vi 2021

Una mirada cap a les primeres anyades del Fils de Vi, buscant la part més pura i salvatge de la garnatxa.



Zona Geogràfica

D.O. Priorat



Collita

2021



Producció

1200 Ampolles

DADES DE LA FINCA

Varietat

Garnatxa

Municipi

La Morera

Alçada

450-500 m

Edat Vinya

20-50 años



Superfície

0,8 Hectàrees

Orientació

NW

Sis. Conducció

Vas

Viticultura

Orgànica

IMPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

Grau alcohòlic

14,5%

Acidesa total tartàrica

5,9 g/l

Acidesa Volàtil

0,64g/ISO2 total: 30mg/l

PH

3,35

Sucre residual

<5g/l

SO2 total

30 mg/l

VEREMA

Fils de Vi neix d'una cuidada selecció de les vinyes més fresques de la Morera. Les diverses Garnatxes (negra, peluda i grisa) componen els seus delicats "fils de vi".

ELABORACIÓ

El Fils de Vi 2021 s'ha elaborat 100% en dipòsit de formigó.

Una part amb raïm sencer i raspa.

Des de la fermentació, la criança, el fudre i l'embotellat, tenen una mínima aportació de SO2.

Una mirada cap a les primeres anyades del Fils de Vi, buscant la part més pura i salvatge de la garnatxa.

CATA

Aromes a magrana i gerds frescos. A la boca, una força amagada i una complexitat que no deixa indiferent.