

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	CARINYENA GARNATXA
MUNICIPIO:	LA SERRA D'ALMOS
SUELO:	ARCILLOCALCÁREO
ALTURA:	315MSNM
EDAD VIÑA:	25-30AÑOS
SUPERFÍCIE:	0'8 Ha
ORIENTACIÓN:	NW
S. CONDUCCIÓN:	VASO
VITICULTURA:	DE PAGÈS

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	14 %
PH:	3,65
ACIDEZ TARTÁRICA:	4,8 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,54 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	51 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



AL CAP DEL CARRER 2023

D.O MONTSANT



VENDIMIA

MEDIADOS SEPTIEMBRE 2023

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 5000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

LA PRIMAVERA TUVO UNAS TEMPERATURAS MÁS ALTAS DE LO HABITUAL. AL FINAL DE PRIMAVERA APARECIERON LAS LLUVIAS, ALGUNAS INTENSAS.

ESTE HECHO PROVOCÓ PODER OBTENER UNA MUY BUENA UVA COMO CALIDAD PERO CON MENOS RENDIMIENTO.

COUPAGE TRADICIONAL DE LA ZONA, DONDE LA CARINYENA COGE EL PROTAGONISMO Y LA GARNATXA APORTA EL FRESCOR.

CATA

LA CARINYENA, COMO BASE, NOS APORTA LA ESTRUCTURA, VOLUMEN Y CIERTA FLORALIDAD. LA GARNATXA ACOMPAÑA CON UNA SEDOSIDAD Y LIGEREZA QUE NOS LLEVA A UN ESCENARIO UN TANTO SINGULAR PERO NO POR ESO IGUAL DE AUTÉNTICO.