

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	TREPAT, GARRUT
MUNICIPIO:	ESPLUGA DE FRANCOLÍ
SUELO:	ARCILLO CALCÁREO
ALTURA:	450MSNM
EDAD VIÑA:	20-30 AÑOS
SUPERFÍCIE:	2 Ha
ORIENTACIÓN:	NE-SW
S. CONDUCCIÓN:	ENPARRADO
VITICULTURA:	ECOLÓGICA

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	11,50 %
PH:	3,50
ACIDEZ TARTÁRICA:	5,3g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,42 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<0,2 g/l
SO₂ TOTAL:	58 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



LURIC 2024

D.O CONCA DE BARBERÀ



VENDIMIA

SEPTIEMBRE 2024

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 1300 BOTELLAS

ELABORACIÓN

DESPUÉS DE LA MADURACIÓN Y VENDIMIA POR SEPARADO DE LAS DOS VARIEDADES.

LA **TREPAT** SE MACERA Y FERMENTA CON EL RASPÓN DE MANERA TRADICIONAL, AFINÁNDOSE EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. LA **GARRUT**, DERRAPADA, MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE INOX.

UNA VEZ LISTOS NOS DISPONDREMOS A HACER EL COUPAGE Y EL POSTERIOR EMBOTELLADO DURANTE LA PRIMAVERA.

CATA

LURIC ES LA MEZCLA DE LAS DOS VARIEDADES DE LA ZONA, LA MEZCLA DE UNA ZONA MÁGICA DONDE SE UNE LO VISIBLE Y LO INVISIBLE.

TIERRA MÍSTICA ENTRE LO TERRENAL Y LO CELESTIAL, LE DA AL VINO SENSACIÓN DE TERRITORIO DENTRO DE UNA PARTE AÉREA. RECUERDOS A INCIENSOS Y ESPECIAS QUE NOS LLEVAN A TIEMPOS REMOTOS DE MONJES Y CABALLEROS.