

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	GARNATXA
MUNICIPIO:	LA MORERA
SUELO:	PIZARRA
ALTURA:	450 MSNM
EDAD VIÑA:	20-50 AÑOS
SUPERFÍCIE:	0,8 Ha
ORIENTACIÓN:	NW
S. CONDUCCIÓN:	VASO
VITICULTURA:	ORGÁNICA

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	13,5 %
PH:	3,35
ACIDEZ TARTÁRICA:	5,9 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,64 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	30 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



FILS DE VI 2023

D.O. QPRIORITY



VENDIMIA

TERCERA SEMANA DE SEPTIEMBRE 2023

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 1200 BOTELLAS

ELABORACIÓN

FILS DE VI NACE DE UNA CUIDADA SELECCIÓN DE LOS VIÑEDOS MÁS FRESCOS DE LA MORERA. LAS DIVERSAS GARNATXES (NEGRA, PELUDA Y GRIS) COMPONEN SUS DELICADOS "HILOS DE VINO"

ELABORADO 100% EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. UNA PARTE CON RACIMO ENTERO Y RASPÓN. DESDE LA FERMENTACIÓN, CRIANZA EN Foudre Y EMBOTELLADO, TIENE UNA MÍNIMA APORTACIÓN DE SO₂.

UNA MIRADA HACIA LAS PRIMERAS AÑADAS, BUSCANDO LA PARTE MÁS PURA Y SALVAJE DE LA GARNATXA

CATA

AROMAS A GRANADA Y FRAMBUESAS FRESCAS. EN LA BOCA, UNA FUERZA ESCONDIDA Y COMPLEJIDAD QUE NO DEJA INDIFERENTE.