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:	<1 G/L
So2 Total:	30 Mg/L

THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS

WINE ROCKS

FILS DE VI 2023

D.O.Q PRIORAT

THUNDER WINE MAKERS

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.