

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	GARNATXA BLANCA
MUNICIPIO:	FALSET
SUELO:	ARENA GRANÍTICA ARCILLOCALCÁREO PIZARRA
ALTURA:	310 MSNM
EDAD VIÑA:	15-30 AÑOS
SUPERFÍCIE:	2 Ha
ORIENTACIÓN:	NW
S. CONDUCCIÓN:	VASO
VITICULTURA:	SOSTENIBLE

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	14 %
PH:	3,27
ACIDEZ TARTÁRICA:	4,8 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	41 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



GIRANT 2022

D.O MONTSANT



VENDIMIA

FINALES DE SEPTIEMBRE 2022

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 666 BOTELLAS

ELABORACIÓN

GIRANT ES UN VINO BLANCO DE GUARDA, ELABORADO CON GARNATXA BLANCA Y GARNATXA GRIS. LA BASE CON UN 90% DE PENSADO DIRECTO Y EL 10% MACERADO 18 HORAS.

FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA Y FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. CRIANZA DE 2 AÑOS EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS DE 5° USO. REFRESCADO CON UN 7% DE GARNATXA BLANCA BRISADA Y CRIADA 4 MESES EN HUEVO DE POLIETILENO.

CATA

GIRANT REPRESENTA EL CAMBIO O GIRO PARA ELABORAR UN VINO DISTINTO. CON UN PERFIL DE ARRAIGO A LA TIERRA QUE NOS OFRECE PROFUNDIDAD Y TENSIÓN, ESTRUCTURA, VOLUMEN Y FLUIDEZ, MINERALIDAD Y FRUTOSIDAD, EVOCACIÓN Y MISTERIO.

COMPLEJIDAD EN MOVIMIENTO CONSTANTE.