

SITUACIÓN DE LA FINCA

Variedad:	Trepat, Garrut
Municipio:	Espluga De Francolí
Suelo:	Arcillo Calcáreo
Altura:	450Msnm
Edad Viña:	20-30 Años
Superficie:	2 Ha
Orientación:	Ne-Sw
S. Conducción:	Enparrado
Viticultura:	Ecológica

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico:	11 %
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.