

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	GARNATXA BLANCA
MUNICIPIO:	MARÇÀ
SUELO:	GRANÍTICO
ALTURA:	310 MSNM
EDAD VIÑA:	20-50 AÑOS
SUPERFÍCIE:	0,8 Ha
ORIENTACIÓN:	NW
S. CONDUCCIÓN:	VASO
VITICULTURA:	ORGÁNICA

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	13 %
PH:	3,30
ACIDEZ TARTÁRICA:	5,8g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,5 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<1 g/l
SO₂ TOTAL:	20 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



PELL DE GERRES 2022

D.O. MONTSANT



VENDIMIA

TERCERA SEMANA DE SEPTIEMBRE 2022

VENDIMIA MANUAL

PRODUCCIÓN: 1200 BOTELLAS

ELABORACIÓN

AÑADA MARCADA POR UNA PRIMAVERA CON TEMPERATURAS MÁS ALTAS DE LO HABITUAL.

VERANO CALUROSO PERO CON NOCHES FRESCAS, NOS OFRECIÓ UNA UVA MUY SANA.

ELABORADO EN PEQUEÑAS ÁMFORAS CON UNA MACERACIÓN CON LAS PIELES ALREDEDOR DE 20 DÍAS.

CATA

NARIZ DE LIBERTAD, ACOMPAÑADA DE LAS SENSACIONES MÁS PURAS DE LA GARNATXA.

EN BOCA SE MUESTRA AMABLE, CON MUY BUENA TEXTURA, GRASO Y GUARDANDO UN GRAN FRESCOR. ES LARGO Y PROFUNDO...

ES CLIMA Y PAISAJE DEL MONTSANT.