

DUES VOLTES 2023

Garnacha blanca brisada

dues
voltes
VINS de TERRITORI



El proyecto «Dues Voltes» agrupa viñedos singulares que representan las diferentes variedades locales capturando a la perfección las características organolépticas de sus respectivos territorios.

LA FINCA

El Vilà es una parcela de Horta de Sant Joan de garnacha blanca plantada en 1996. Certificada como ecológica y gestionada con criterios de agricultura regenerativa. Tiene una superficie de 1,2 hectáreas con un suelo principalmente calcáreo..

DUES VOLTES Garnacha blanca brisada 2023

Vino blanco monovarietal de garnacha blanca de la partida El Vilà. Cosecha cuidadosa a mano con doble selección en viñedo y en bodega. Fermentación con las pieles en depósito cuadrado de acero inoxidable. No se realizan remontados, dejando un sombrero estático de las pieles. Temperatura controlada a menos de 20°C durante 25 días. En la última fase de fermentación se descuba y se realiza un suave prensado. Crianza con las lías finas durante 6 meses en barrica de roble francés de 500 litros.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo dorado brillante.

Aroma: Intensidad alta. Predominan los aromas primarios de fruta blanca de manzana y fruta de hueso como melocotón. En los aromas secundarios se distinguen la mantequilla y el láctico. Como aroma terciario se encuentra la miel.

Gusto: Intensidad alta. Seco. Acidez media. Alcohol medio. Taninos medios con un final largo. En boca se perciben aromas de fruta de hueso y aromas de madera ligeramente tostada y frutos secos. Desarrollo: En punto óptimo para ser degustado, aunque aún tiene potencial para un envejecimiento positivo.

Un vino 100% terroir.

Temperatura de consumo: 6-10 °C

Elaboración y crianza

Zona:	Horta de Sant Joan (Terra Alta)
Certificación:	Vino varietal
Tipo de suelo:	Caliza
Variedades:	Garnacha blanca 100%
Vendimia:	29 de agosto
Crianza:	6 meses en barrica 500L
Nº de botellas:	679 botellas

Datos analíticos

Alcohol:	13,5 % vol
Acidez volátil:	0,46 g/L
Azúcar residual:	0,08 g/L
Acidez total:	6,20 g ácido tartárico/L
pH:	3,24
SO ₂ Total:	39 mg/L

CELLER
dues
voltes

