



VINS DE LA MEMÒRIA

PALABRAS LÍQUIDAS DE XAVI NOLLA



labruixa

DO TERRA ALTA

2019 ECOLÓGICO 3164 botellas

La Vall de VinYES 450 msnm

Suelos de Panal blanco y negro 2 ha

Orientación ESTE Vendimia Manual

Rendimiento del viñedo 3000 kg/ha

Garnacha blanca 70% Vendimia 04/09/2019

Macabeu 30% Vendimia 03/09/2019

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, en inox, con sus pieles y maceración durante 15 días. Brisado. 3 meses de battonage con las lías finas.

Al no haber sido sometido a ninguna estabilización ni filtrado, puede presentar sedimentos con el tiempo.

*contiene menos de 25mg/l de sulfitos añadidos

Vol. % alc: 13,0°

Acd.T: 5,8

PH: 3,15

S02 Total: 0,62

Acd.V: 0,27

Vino blanco de brillante color amarillo paja, nariz intensa y compleja donde aparecen notas de fruta blanca, predominando la manzana ácida y pera dulce sobre una cama de aromas cítricos y de hierbas mediterráneas, ciruelas blancas y sutiles notas de frutos secos. Su boca es vibrante y aérea, de largo recorrido y personalidad marcada que combina la elegancia y finura con una amplitud de registros gustativos marcados por una magnífica acidez que lo hace fresco, ágil y dinámico. Persistencia media, con toques anisados y punta amarga, que le aporta textura e invita a seguir disfrutándolo.

Un vino libre y mágico que transporta la esencia histórica de la Terra Alta. Ideal para tomarlo a copas, acompañando platos de cocina mediterránea o simplemente con la mejor compañía.