



VINS DE LA MEMÒRIA

PALABRAS LÍQUIDAS DE XAVI NOLLA

laplage



IGP CÔTE VERMEILLE

2019

1188 botellas

Camí de la Retirada

Colliure

Suelos de Pizarras

0,7 ha

Agricultura Biorracional

Vendimia Manual

Orientación NORTE

400 msnm

Rendimiento del viñedo

3000 kg/ha

Garnacha gris 60%

Vendimia 04/09/2019

Garnacha tinta 40%

Vendimia 11/09/2019

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, (GG) vinificación y crianza de 5 meses en tonel de castaño de 650 litros (GT) fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, en inox, sin contacto con las pieles. Añadimos 1/1000 de vinos rancios dulces 1939, del Rosellón.
sin filtrar

*contiene menos de 25mg/l de sulfitos añadidos

Vol. % alc: 13,5°

Acd.T: 5,4

PH: 3,06

S02 Total: 0,38

Acd.V: 0,4

Vino blanco de color salmón muy pálido, de nariz compleja y profundo cargado de notas de mandarina, manzanilla, jengibre y miel. En boca se muestra amable y directo, con texturas salinas y cremosas que le aportan profundidad y volumen. Buena acidez, integrada en su perfil fresco y aéreo, con un final de amable amargura y sedosidad. En segundo paso, nos muestra sus matices más ocultos, gracias a su doble vinificación. Persistencia media-alta y amplia paleta gustativa que le otorgan el don de la rareza, la singularidad y capacidad de convertirse en un vino que no dejará a nadie indiferente. Perfecto para acompañar cualquier tipo de gastronomía mediterránea, de inicio a fin y de mar a montaña.