



VINS DE LA MEMÒRIA

PARAULES LÍQUIDES DE XAVI NOLLA



labruixa

DO TERRA ALTA

2019 ECOLÒGIC 3164 botelles

La Vall de Vinyes 450 msnm

Terrers de Panal blanc i negre 2 ha

Orientació EST Verema Manual

Rendiment de la vinya 3000 kg/ha

Garnatxa blanca 70% Verema 04/09/2019

Macabeu 30% Verema 03/09/2019

Fermentació espontània amb llevats salvatges del propi raïm, en inox, amb les seves pells i maceració posterior durant 15 dies. BRISAT. 3 mesos de bastonatge amb les mares fines.

Al no haver estat sotmès a cap estabilització ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps.

*conté menys de 25mg/l de sulfits afegits

Vol. % alc: 13,0°

Acd.T: 5,8

PH: 3,15

S02 Total: 0,62

Acd.V: 0,27

Vi blanc de brillant color groc palla, nas intens i complex on apareixen notes de fruita blanca, predominant la poma àcida i pera dolça sobre un llit d'aromes cítrics i d'herbes mediterrànies, prunes i subtils fruits secs. La seva boca és vibrant i aèria, de llarg recorregut i personalitat marcada que combina l'elegància i finor amb una amplitud de registres gustatius marcats per una magnífica acidesa que el fa fresc, àgil i dinàmic. Persistència mitja, amb tocs anisats i punta amarga, que li aporta textura i convida a seguir gaudint-lo.

Un vi lliure i màgic que transporta l'essència històrica de la Terra Alta. Ideal per prendre'l a copes, acompanyant plats de cuina mediterrània o simplement amb la millor companyia.