

La Tercera Viña

BOSQUE DEL GARRAF

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Massís del Garraf, una extensión de 15 kilómetros de cordillera en la costa mediterránea con terrenos calcáreos y presencia de fósiles marinos.

Viñedos trabajados con viticultura ecológica.

ELABORACIÓN:

La vendimia manual se lleva a cabo el 16 de septiembre, recolectando las uvas en cajas de 20 kg. Una vez en la bodega, realizamos el despallado y colocamos las uvas en un tanque de acero inoxidable para llevar a cabo una maceración en frío de 24 horas. Después de ese tiempo, se realiza un suave prensado manual para reintroducir el mosto nuevamente en el tanque de acero inoxidable y comenzar la fermentación. Esta fermentación espontánea se realiza con levaduras autóctonas a una temperatura de aproximadamente 15 °C, lo que nos proporciona el vino base.

Posteriormente, el vino base se traslada a barricas de roble francés Allier de 300 litros, de tostado muy suave y de tercer uso. Allí, el vino realizará una crianza de 6 meses, en contacto con sus lías, sin que se realice battonage.

Origen del viñedo

Localidad	Olivella. Penedés
Formación	Espaldera de 35 años de edad.
Textura del suelo	Arcillo-Calcáreo
Tipo de elaboración	Tradicional en blancos
Altitud	225 m
Producción/ha	4.500 kg
Orientación	Noroeste

Vendimia y envejecimiento

Variedad	100% Xarel·lo
Vendimia	16 Septiembre
Primera vendimia	2022
Botellas producidas	500 de 0,75 l
Fermentación	A temperatura controlada durante 20 días en depósito de acero inoxidable
Crianza	6 meses en barrica de roble francés Allier de 300 lts.

Datos analíticos

Alcohol	12°
PH	3.25

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.

Temperatura Consumir a 16-18°C

Alérgenos Contiene sulfitos

Gastronomía Ideal para pescados, mariscos, steak tartar y cocina fusión con un toque exótico.



0,75 l



PRODUCTOR
SINGLE VINEYARDS COLLECTORS
Tel:616841369
Email:
info@singlevineyardscollectors.com
singlevineyardscollectors.com

@singlevineyardscollectors 