

## 100% Orange 0% SO2

Elaborado exclusivamente con la varietat Garnacha blanca, sin sulfuroso añadido, filtrado ni clarificado. Vino natural, auténtico y honesto.

.....

Añada 2019

Variedades: 100% garnacha blanca Tipo de vino: Blanco joven macerado

Finca: Can Pujades Tipo de suelo: Arcilloso Región: DO Penedés Pluviometría: 449 l/m²

Altitud: 300m

Rendimiento: 5000 kg/ha

Tratamientos: según los parámetros que rigen la

agricultura ecológica y biodinámica. **Producción anual:** 4900 botellas

Envasado: 20/05/2020

Elaboración

Vendimia: Manual, durante la primera semana de

septiembre.

**Vinificación:** Maceración pelicular en frío durante 8 días. Fermentación espontánea con levaduras indígenas a temperatura controlada con levaduras indígenas procedentes de les viñas de Castell d'Age.

.....

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 14 %

Acidez total: 6,2 g/L Acidez volátil: 0,14 g/L

**PH:** 3,25

Azúcar residual: 1 g/L Sulfuroso total: <10 mg/L

Nota de cata

Vista: Color amarillo pálido con tonos anaranjados

Nariz: Aromas de piel de naranja sobre un fondo de fruta

.....

blanca confitada.

Boca: Fresco, amplio y untuoso.

Maridaje

Vino con mucha personalidad, ideal para acompañar con foie *poêlé*, aves, mariscos elaborados, pesacdo azul y queso estilo roquefort. Servir entre 7 y 10 °C.

