

2023

CA N'ESTRUC BI
GARNATXES

TIPUS DE VI	Rosat sec
VARIETAT	90% Garnatxa 10% Garnatxa blanca
VITICULTURA	Ecològica i biodinàmica
ALTITUD DE LA VINYA	165 m
TIPUS DE SÒL	Al·luvial i grava
ANY DE PLANTACIÓ	2007
ANYADA	En línia amb els darrers anys, el 2023 ha estat un any marcat per la sequera extrema. Treballar d'acord amb les pràctiques de l'agricultura biodinàmica ens ha permès potenciar la microbiologia del sòl per millorar la seva capacitat de retenció d'aigua, disposant també d'arrels més eficients per absorbir l'aigua. Ens ajuda a combatre la desafiant sequera que ens afecta, fent que les nostres plantes siguin més resilients al canvi climàtic. L'absència de pluges, ha fet que la incidència de fongs com el mildiu o l'oidi, hagi estat mínima o nul·la i, per tant, que la sanitat del raïm sigui extraordinària. No obstant això, val a dir que en els últims anys els rendiments de la vinya han baixat notablement.
DATA DE VEREMA	17 d'agost
VEREMA	Manual
ELABORACIÓ	Els raïms sencers de garnatxa es van premsar directament sense desrapar ni trepitjar. La garnatxa blanca es va desrapar i es va macerar amb les pells durant 3-4 dies. A continuació, el vi es va sangrar per acabar la cofermentació i reposar.

CRIANÇA	3 mesos en un dipòsit d'acer inoxidable de 500 L
EMBOTELLAMENT	Embotellat per gravetat el 30 de novembre, sense clarificar, sense filtrar i sense sofre afegit.
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA	11,5% vol
PRODUCCIÓ	696 ampolles

