2023

CA N'ESTRUC BI
GARNATXES

TIPO DE VINO	Rosado seco
VARIEDAD	90% Garnacha tinta 10% Garnacha blanca
VITICULTURA	Ecológica y biodinámica
ALTITUD DE LA VIÑA	165 m
TIPO DE SUELO	Aluvial y grava
AÑO DE PLANTACIÓN	2007
AÑADA	En línea con los últimos años, 2023 ha sido un año marcado por la sequía extrema. Trabajar de acuerdo a las prácticas de la agricultura biodinámica nos ha permitido potenciar la microbiología del suelo para mejorar su capacidad de retención de agua, disponiendo también de raíces más eficientes para absorber el agua. Nos ayuda a combatir la desafiante sequía que nos afecta, haciendo que nuestras plantas sean más resilientes al cambio climático. La ausencia de lluvias ha hecho que la incidencia de hongos como mildiu y oídio haya sido mínima o nula y, por tanto, que la sanidad de la uva sea extraordinaria. Sin embargo, cabe decir que en los últimos años los rendimientos de la viña han descendido notablemente.
FECHA DE VENDIMIA	17 de agosto
VENDIMIA	Manual
ELABORACIÓN	Las uvas enteras de garnacha se prensaron directamente sin despalillar ni pisar. La garnacha blanca se despalilló y maceró con los hollejos durante 3-4 días. A continuación, el vino se sangró para terminar la cofermentación y reposar.

CRIANZA	3 meses en un depósito de acero inoxidable de 500 L
EMBOTELLAMIENTO	Embotellado por gravedad el 30 de noviembre, sin clarificar, sin filtrar y sin azufre añadido.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11,5% vol
PRODUCCIÓN	696 botellas