

# la tremendona



**En nariz, caramelo, hierbas mediterraneas y un toque ligero de vermuth**  
**En boca és suave, ligeramente dulce, con buena acidez y un toque armargo al final que lo hace rapido y amable en boca.**

**Cosecha 2023**      **Producción 300 botellas de 0,50L**

**Variedad de uva** 100% garnacha tinta

**Vendimia** Cosecha manual con cajas de 13 kilos y selección manual de las uvas

**Fecha de la vendimia** Garnacha: 18/09/2023

**Elaboración** Ebullición del mosto fresco y sucesiva mezcla con el mosto fresco de una vendimia más madura, en inox, donde fermenta hasta que la fermentación se detiene espontáneamente.

No se han añadido sulfitos al vino para su conservación y no se han practicado clarificaciones, filtraciones ni correcciones en todo el proceso. Tampoco se ha añadido alcohol.

## ***Datos analíticos***

**Grado alcohólico** 15,24%VOL

**Acidez total** 3,68 g/l

**Acidez volátil** 0,43 g/l

**pH** 3,46

**Azúcar residual** < 1 g/l

**Anhídrido sulfuroso total** <10 mg/l

**Anhídrido sulfuroso libre** <7 mg/l

## ***Datos vitícolas***

**Zona vitivinícola** Alt Empordà - Cataluña

**Parcela** Vinya del camí d'Espolla (0,55 ha)

**Tipo de suelo** Jabre granítico

**Exposición y altitud** Norte/sur

**Portainjerto** Ruggeri 140

**Sistema de conducción** vaso

**Años de plantación** 1961

**Marco de plantación** 2,5x1,20 metres

**Tractamentos** Caldo bordelés - azufre en polvo

**Abono** Incorporación de restos de poda y vendimia compostados