

Murmuri 2021

Fresco, vivo, largo

Variedades: 95% de garnacha blanca de viñas de 20 años, 3% de macabeo y 2% otras variedades

Suelo: Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 300 g uva / cepa.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

Elaboración y crianza: Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación en acero inoxidable con crianza sobre lías durante 3 meses.

Embotellado: 14.000 botellas en noviembre de 2021

Grado alcohólico: 13% vol. **pH:** 3,00 **Acidez total:** 5,2 g / L

Añada 2021

Fuerte nevada en enero, que dejó buenas reservas de agua. La primavera fue seca y fresca, con buen crecimiento vegetativo. El verano siguió la tendencia de bajas temperaturas, con más lluvia de lo normal. En conjunto, un verano más fresco y húmedo. Las uvas maduraban lentamente y la vendimia comenzó una semana más tarde de lo habitual. Una añada con uva abundante, de buenas acideces, grados contenidos y maduración perfecta. ¡Larga vida al 2021!

