

Murmuri 2021

Fresc, viu, llarg

Varietats: 95% de garnatxa blanca de vinyes de 20 anys, 3% de macabeu i 2% d'altres varietats

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura.

Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració i criança: Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentat en acer inoxidable amb criança sobre lies durant 3 mesos.

Embotellat: 14.000 ampolles el novembre del 2021

Grau alcohòlic: 13% vol. **pH:** 3,00 **Acidesa total:** 5,2 g / L

Anyada 2021

Forta nevada al gener, que va deixar bones reserves d'aigua. La primavera va ser seca i fresca, amb un bon creixement vegetatiu. L'estiu va seguir la tendència de baixes temperatures i amb més pluja del normal. En conjunt, un estiu més fred i humit. El raïm madurava lentament i la verema va començar una setmana més tard del que és habitual. Una anyada amb raïm abundant, de bones acideses, graus continguts i maduració perfecta. Llarga vida al 2021!

