



CELLER FAMÍLIA NIN ORTIZ

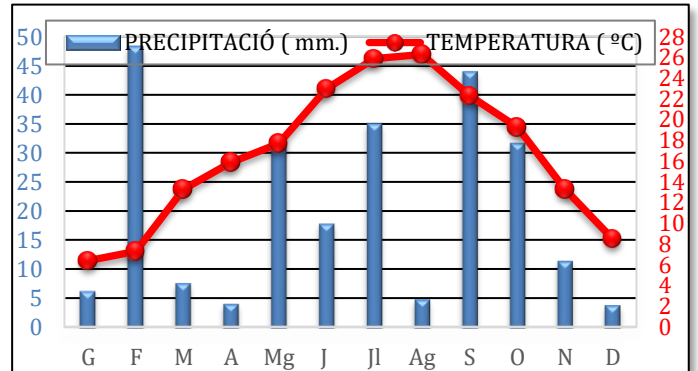
Porrera & Pla de Manlleu

Només treballem amb vinyes pròpies i embotellem per finques per preservar la identitat del lloc i els seus sòls. No comprem raïm, garantint així que tots els nostres vins estan elaborats amb raïm 100% certificat ecològic. Com a membres de "La Renaissance des Appellations," seguim els més alts estàndards de viticultura biodinàmica, produint raïm sa i sense residus. Això ens permet realitzar fermentacions espontànies sense afegir SO₂ durant el procés de vinificació, encara que sí que l'utilitzem durant la criança i l'embotellat.

ESTACIÓ METEOROLÒGICA DE TORROJA DEL PRIORAT - ANY 2023

(Resultats obtinguts a partir de les dades facilitades pel Servei Meteorològic de Catalunya)

Sempre definim la qualitat de les anyades per la quantitat d'aigua i la insolació. El 2023 és una anyada de molt poca pluja, però mil·limètricament ben caiguda. Seguim amb sequera, però aquesta collita es va salvar. Hem fet uns vins molt equilibrats, gairebé podríem afirmar que perfectes. La precisió en les feines de camp, es cada vegada mes extremadament important.



PLANETES Carinyena blanca 2023



PRIORAT WHITE WINE
PRODUCT OF SPAIN
ELABORATI I EMBOTELLATI
PER FAMÍLIA NIN ORTIZ, S.L.
20090 JI CAT. ES - 45720

CELESTRE SALT PITS
CONTAINS NO SULPHITES
BOTTLED IN BOTTLES
INDIVIDUALLY SEALED

PLANETES
2023
PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
FAMÍLIA
NIN-ORTIZ
L-124 750 ml 13% vol

VINYES: 0,9 ha de 26 anys en parades i 0,73 ha de 4 anys en pendents (Finca Planetes) a Porrera

ALTITUD Y ORIENTACIÓ: 330 m sud-est / Sud-oest (parades), 360m Sud i Sudest (costers)

SÒL: Llicorella

VARIETATS: 100% Carinyena blanca

VEREMA: de entre el 24 d'agost al 22 de setembre (56,30 Hl/Ha)

EMBOTELLAT: Abril 2024 (6.756 ampolles de 0,75 l)

VITICULTURA: Certificat orgànic pel CCPAE i agricultura biodinàmica certificat per

"Renaissance des Appellations" totalment artesanal amb selecció manual.

VINIFICACIÓ: maceració de 2 dies.

Fermentació 70 % barrica i 30 % en ou de ciment. Temperatura controlada.

CRIANÇA: 8 mesos, el 70% en barriques i el 30% criança amb Ou de ciment.

PARÀMETRES ANALÍTICS: Alc. 13,18 PH 3,2 ATT 4,70 g/L SO₂ Total 60 mg/L

