



CELLER FAMÍLIA NIN ORTIZ

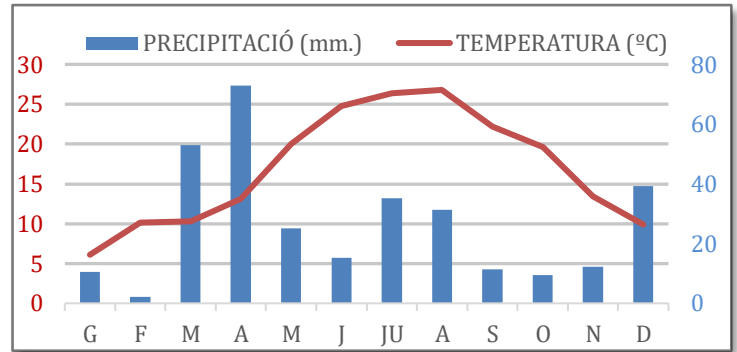
Porrera & Pla de Manlleu

Únicament treballem amb vinyes pròpies i embotellem per finques, per preservar la identitat del lloc i sòls. No comprem raïm, per poder garantir que tots els nostres vins estan elaborats amb raïms 100% certificats ecològics. Formem part de "La Renaissance des Appellations" com a segell qualitatiu de viticultura biodinàmica, per així obtenir raïms sans i sense residus, el que ens permet fer fermentacions espontànies i sense afegir SO₂ durant l'elaboració, si durant la criança i embotellat.

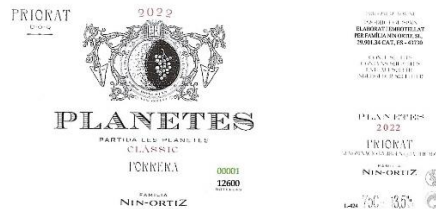
ESTACIÓ METEOROLÒGICA DE TORROJA DEL PRIORAT ANY 2022

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

La sequera del 2022 comença a l'hivern, amb un dels més secs de la història. A la primavera plou i això salva l'anyada, 179 litres entre abril i finals d'agost. Però això també va acompanyat de temperatures rècord, sobretot entre juliol i Setembre. El Setembre més calorós de la història, ens condiciona moltíssim la verema. Sorprenentment les plantes aguanten molt be, però van acumulant patiment per anyades futures. Els vins del 2022 tenen un perfil molt diferent i únic. Textures molt llargues, balanç perfecte i post gust molt llarg.



PLANETES CLÀSSIC 2022



VINYES : De propietat, 4 hectàrees garnatxes 25 anys en terrasses i carinyena de 16 anys en pendent natural. A Porrera.

ALTITUD I ORIENTACIÓ : 450 mts. Carinyena. Sud-est / sud-Oest i Garnatxa nord-est / nord-oest

SÒL: Llicorella, Roca Pigallada i Ferral.

VARIETATS : 45 % Garnatxa, 44 % Carinyena amb rapa i 11 % garnatxa peluda

VEREMA : de entre el 24 d'agost i el 16 Setembre 2022 (24,35 HL/Ha)

EMBOTELLAT : Abril del 2024 (12.588 ampolles de 750 ml. i 200 magnums)

VITICULTURA : Certificat orgànic pel CCPAE i agricultura biodinàmica certificat per "Renaissance des Appellations" totalment artesanal amb selecció manual.

VINIFICACIÓ: maceració 4 setmanes., Fermentació espontània amb llevats autòctons, en 3 fudres de roure francès de 3200 l.

CRIANÇA : 17 mesos en fudres de roure francès alier de 3200 l

PARÀMETRES ANALÍTICS : Alc. 13,59 % pH 3,3 ATT 5,2 g/L SO₂Total 60 mg/L.

