



CELLER FAMÍLIA NIN ORTIZ

Porrera & Pla de Manlleu

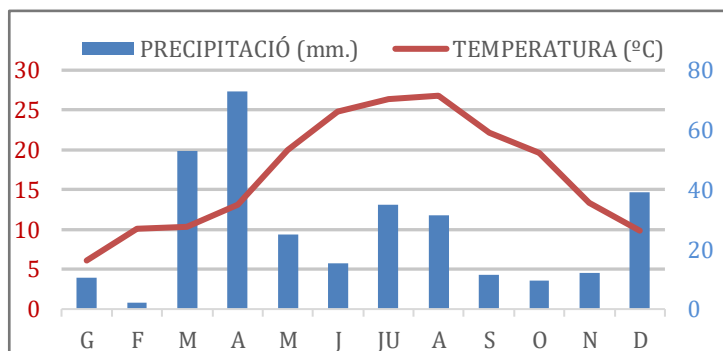
Únicament treballem amb vinyes pròpies i embotellem per finques, per preservar la identitat del lloc i sòls. No comprem raïm, per poder garantir que tots els nostres vins estan elaborats amb raïms 100% certificats ecològics. Formem part de "La Renaissance des Appellations" com a segell qualitatiu de 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 criaça 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.



NIT DE NIN Mas d'en Caçador 2022



VINYES: 3,5 hectàrees de entre 83 i 118 anys, en pendents naturals a Porrera

ALTITUD I ORIENTACIÓ: 650 mts Nord

SÒL: Llicorella

VARIETATS: 66 % Garnatxa i Garnatxa peluda, 31 % Carinyena i 3 % de blancs.

VEREMA: 8 de Setembre 2022 (6,28 HL/Ha.)

EMBOTELLAT: Abril 2024 (2.800 ampolles de 750 ml.)

VITICULTURA: Certificat orgànic pel CCPAE i agricultura biodinàmica certificat per

"Renaissance des Appellations" totalment artesanal amb selecció manual.

VINIFICACIÓ: maceració 4 setmanes en fudres de 3200 L. amb llevats autòctons. Raïm sencer amb rapa

CRANÇA: Barriques de 225, 300 i 600 l. durant 17 mesos

PARÀMETRES ANALÍTICS: Alc. 13,55 % Ph 3.4 ATT 4.28 g/L SO₂Total 53 mg/L

