



CELLER FAMÍLIA NIN ORTIZ

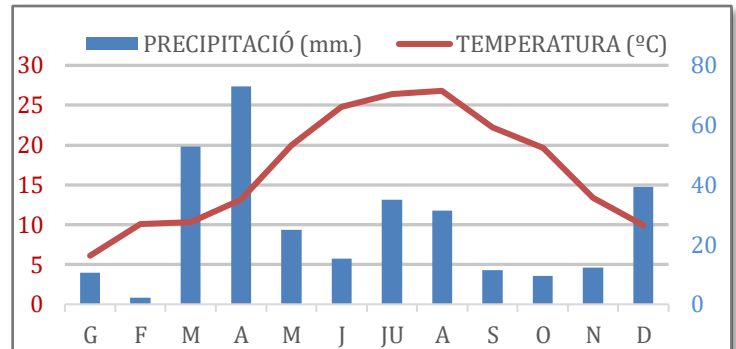
Porrera & Pla de Manlleu

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 cria i embotellat.

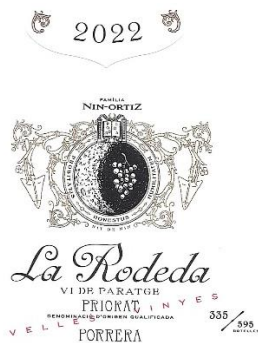
ESTACIÓ METEOROLÒGICA DE TORROJA DEL PRIORAT ANY 2022

(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 2021 tenen un perfil molt diferent i únic. Textures molt llargues, balanç perfecte i post gust molt llargs.



LA RODEDA 2022



VINYES: 0,4 hectàrees de entre 80 anys, en pendents naturals a Porrera

ALTITUD I ORIENTACIÓ: 450 mts Nord

SÒL: Llicorella

VARIETATS: 100 % Garnatxa peluda

VEREMA: 14 setembre 2022 (7,23 Hl./Ha.)

EMBOTELLAT: Abril 2024 (386 ampolles de 750 ml.)

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

VINIFICACIÓ: maceració llevats autòctons. Raïm sencer.

CRIANÇA: barrica de 300 litres de roure francès.

PARÀMETRES ANALÍTICS: Alc. 14,05 % pH 3,3 ATT 6,21 g/L SO₂Total 53 mg/L

