



CELLER FAMÍLIA NIN ORTIZ

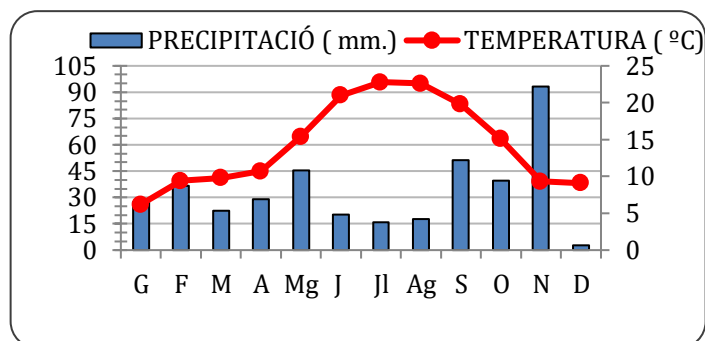
Porrera & Pla de Manlleu

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 EL MONTMELL- ANY 2021

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

Al 2021 vam tenir neu al Gener, i això sempre es sinònim de bona collita, però mai ens lliurem de les seves complicacions. Fred al Maig, pluges al final d'Agost i principis de Setembre. Moltíssima feina. Verema tardana i fermentacions lentes, però amb un final feliç. Vins excel·lents i molt equilibrats, amb acidesa històrica.



TERRA VERMELLA 2021



VINYES : 1 hectàrea (Sant Miquel) de 41 anys al Pla de Manlleu

ALTITUD I ORIENTACIÓ : 550 m. Est

SÒL: argilo calcàri

VARIETATS : 100% Parellada Montonega

VEREMA : 21 de Setembre. (10,39 Hl/ha).

EMBOTELLAT : Agost 2022 (1.386 ampolles de 0,75 l)

VITICULTURA : Certificat orgànic del CCPAE i agricultura biodinàmica certificada per

"Renaissance des Appellations" totalment artesanal amb selecció manual.

VINIFICACIÓ : maceració 2 dies amb pell i rapa, premsat i fermentació amb llevats autòctons en barriques de roure, temperatura controlada

CRIANÇA: 12 mesos en 3 barriques de 300 l. i 2 de 225 l. amb 24 mesos d'ampolla en celler.

PARÀMETRES ANALÍTICS: Alc. 12,31 % pH 3,07 ATT 3,35 g / L SO₂Total 47 mg/L

