

*in*STABILE No. 4
'17 Grosso Modo
VINSNUS



by Alfredo Arribas

Expressió de la garnatxa en puresa, en la seva versió més subtil i delicada.

La meitat del vi en maceració amb raïm sencer i l'altre meitat despalillat. Fermentació espontània en un lloc apartat (Laab). 50% en ous de ceràmica, diversos formats i 50% en acer inoxidable. Subtil, multifacètic i evolutiu. Conjunció de dos fermentacions breus.



D.O.Q.	PRIORAT
VARIETATS	Garnatxa peluda i Garnatxa roja
ALTITUD	450 / 500 m
SÒLS	Argiles i pissarres
SO2 TOTAL	20 mg/l
AGRICULTURA	Orgànica
EDAT DELS CEPS	30 / 40 anys
VEREMA	Última quinzena de setembre
FERMENTACIÓ	50% sense despalillar, en tines d'acer
CRIANÇA	Ous de ceràmica i tines d'acer.
PROPIETATS	Alcohol 14%; acidesa volàtil 0,56g/l; ph 3.2