









De Puntetes 2019

Conreu: Vinyes en mig del bosc a vuit-cents metres d'alçada treballades sota els paràmetres de la viticultura ecològica i seguint pràctiques de permacultura.

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, elaborat per premsat directe del raïm i fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Al final de la fermentació es fa un trasbals i el vi reposa amb les mares fines durant dos mesos en inoxidable. Filtrat suau i sense clarificar. Conté sulfits.

Tast: Vi rosat de tonalitat pàl·lida, aromes afruitades, fresc però càlid alhora, ample a la boca i persistent.

 Garnatxa Negra	 D.O. Pla de Bages	 949 ampolles
 14 % vol.	 6,3 g/l tartàric	 6-8 °C

