



L'Espontània 2023

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 1.67

Giallo chiaro brillante con riflessi dorati. Molto espressivo e aromatico con note di agrumi, nettarine ed erbe mediterranee. Al palato il vino rivela una magnifica freschezza e un'acidità briosa.

Produttore	Herència Altés
Categoria	Vino rosé
Paese	Spagna
Regione	Terra Alta
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	1006263
Adatto a	Tapas, Pesce, Frutti di mare



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano in modo che solo le migliori del vigneto arrivino in cantina. Per minimizzare il contatto con le bucce, le uve intere vengono introdotte nella pressa e pressate delicatamente. Il mosto viene fermentato spontaneamente in vasche d'acciaio con lieviti ambientali. Dopo la fermentazione, il vino invecchia per 3 mesi sulle fecce fini. Le fecce vengono agitate regolarmente, conferendo così al vino più struttura, una raffinata beva e maggiore longevità.

Terroir

Le uve provengono da diversi lotti e crescono su terreni di argilla, sabbia e calcare. Tutte le uve vengono coltivate secondo metodi biologici controllati.

Storia





Quando ha acquistato i vigneti di suo padre nel 2010, per la giovane viticoltrice Núria Altés si è avverato un sogno d'infanzia. Da allora, con l'aiuto del marito Rafael De Haan e dell'enologo francese Claude Gros, produce eccellenti vini cru con gli antichi vitigni Garnacha di famiglia.

