

LA DESCONOCIDA



Vino de parcela. Ensamblaje de varias variedades, algunas de ellas desconocidas.

A 400 metros de la Via Augusta y del arco Romano de Cabanes, se encuentra este viejo viñedo, que se salvó del arranque en los 80, porque era el viñedo de donde bebía su vino la familia, ya desde varias generaciones. La parcela de unos 3.000 m² contiene tres variedades principales, entre ellas hay garnacha tintorera y dos variedades que no se han podido identificar de momento. Siguiendo la tradición, esta parcela se vendimia toda junta, y se elabora el vino sin estrujado de la uva y de forma natural, sin ninguna adición de productos enológicos. Sin filtrados ni estabilizados y por su elaboración natural, puede contener algún residuo sólido en cantidad aceptable. Este vino evoluciona en el momento que se abre la botella, por lo que se aconseja abrirla unos minutos antes del consumo o airearla con decantador u otro sistema.

Tipo de vino:	Vino Tinto Natural
Variedades:	Vino de parcela (Varias variedades)
Tiempo en bodega:	Sin Barrica
Graduación:	14 % Vol.
pH / Azúcar/ SO2:	3,6 / < 2 gr./ <30 mg/l (Contiene Sulfitos)
Tª de Fermentación:	25 grados centígrados
Maceración:	20 días con fermentación incluida
Rendimiento:	0,8 kg por cepa y un 60% de extracción
“Terroir”/ Tipo cultivo:	Gravas calizas / Biodinámico
IGP CASTELLÓ:	NO
Botellas:	Bordalesa Optima Canela, con Lacre negro
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.