

# INFO

Vinens Navn: Lutolita Garnacha Peluda

Producent: Lutolita

Område/Land: Terra Alta/Catalonien/Spanien

Drue(r): Garnacha Peluda (100%) (Garnacha Tinta mutation)

Vinfremstilling: Manuel høst i kasser på 15 kg fra parceller i Terra Alta med økologisk dyrkede druer. Vinstokkene er beliggende i knap 400 meters højde. Afkøling af druerne i ca. 24 timer. Afstilkning, alkoholisk spontan gæring med vildgær i betontanke, malolaktisk gæring og lagring på 500 liters fade af østrigsk eg.

Jordbundsforhold: Primært lerskifer.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 14-14,5%

Producentens web:

Yderligere information:

På den familieejede vingård i Terra Alta, som står bag Lutolita vinene, er man fokuseret på produktion af friske og elegante vine, og man er stærkt engageret i økologisk landbrug og bæredygtig vinfremstilling.

Vingården søger at skabe vine på en så naturlig og respektfuld måde som muligt, således at fremtidige generationer også kan nyde disse områder og deres frugter. Samtidig stræbes der efter en ærlighed og elegance i det færdige resultat.

Vingårdens besiddelser udgør 50 hektar vinstokke beliggende i højder fra ca. 400 til 500 meter over havets overflade i og omkring Batea og Gandesa i Terra Alta-regionen. 20 hektar er dedikeret til gamle vinstokke plantet mellem begyndelsen og midten af det tyvende århundrede. Der arbejdes med lokale druer, især Garnatxa-sorter, og den vigtigste drue er Garnatxa Blanca.

