

# INFO

Vinens Navn: Lutolita Garnacha Blanca

Producent: Lutolita

Område/Land: Terra Alta, Spanien

Drue(r): Garnacha Blanca (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst i kasser på 18 kg fra parceller i Terra Alta med økologisk dyrkede druer. Vinstokkene har en alder på 30 til 90 år og er beliggende i mere end 450 meters højde. Afkøling af druerne ved 3-5°C i ca. 24 timer. Direkte presning med hele klaser og spontan gæring med vildgær i betontanke. Lagring på samme sur-lie, (dog med 12% af mosten på østrigske egetræsfade på 2500L) i ca. 5 måneder. Let klaring og filtrering før aftapning.

Jordbundsforhold: primært lerskifer.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 13%

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.

