

TERRA DE NINGÚ WINES

Llibertats Samsó, Garnacha, Cabernet

Dulzura y fuerza en una botella de vino natural



BODEGA

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Todos sus vinos son naturales.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Penedés, Montsant, Priorat.

VITICULTURA: Biodinámica.

TIPO: Tinto natural.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon de 30 años del Penedés, Cariñena vieja del Montsant, Garnacha de 15 años del Priorat.

SUELO: Montsant: suelo calizo. Priorat: suelo de pizarra. Penedès: suelo arcillo calcáreo.

VINIFICACION: Practica terapias homeopáticas. Despalillado, pigeage, prensado. Deslestaje de la cariñena para evitar reducciones. Vinificado en diferentes tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio hasta el coupage y luego en botella.

CRIANZA: En botella.

MARIDAJE: Carnes, pollo al horno, butifarras.

NOTA DE CATA

El vino combina la dulzura de la cariñena de suelo calizo con el carácter y fuerza de la garnacha del Priorat, atemperado todo ello con la suavidad de un extraordinario cabernet del Penedés.