

TERRA DE NINGÚ WINES

Llibertats ancestral

Elegancia de la madurez en su estado natural.

BODEGA

Terra de ningú 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, 1 ha en La Rovira Roja a 300m de altitud.

VITICULTURA: Biodinámica. Rendimientos 80hl/ha.

TIPO: Ancestral natural.

VARIEDADES: 100% Xarel·lo de viñas de 60 años.

SUELO: Arcilloso-calcáreo.

VINIFICACION: Vendimiado a mano en cajas de 15 kg. Practica terapias homeopáticas. Embotellado con 24g de azúcar por litro. Método ancestral. Totalmente seco al acabar la fermentación.

CRIANZA: En botella con sus lías hasta el degüelle previo a la venta (más de 4 años).

MARIDAJE: Platos gastronómicos, arroz con bogavante, carnes blancas.

NOTA DE CATA

Color oro envejecido. Elegante y abierto en nariz. Notas de panadería, brioche. La madurez de la uva engaña los sentidos y sorprende la boca totalmente seca. Voluminoso con una burbuja discreta pero crepitante. Final muy largo.

