

Tardor 2022

Vino Naranja

Chenin Blanc - Garnacha Blanca



Viticultura y Características de la Temporada

El viñedo se ubica en la parte alta de la finca, sobre un suelo granítico, con producción orgánica y gran luminosidad, lo que permite su madurez total y homogénea. El entorno natural otorga protección frente a la tramontana e influye también en su delicado perfil aromático.

Luego de un verano seco y caluroso, pero con noches frescas, las uvas llegan a su plena madurez a finales de agosto, momento en que se cosechan manualmente ambas variedades.

Vinificación y Crianza

Al momento de cosechar, ambas variedades se mantienen por 24 horas en cámara de frío, para posteriormente seleccionar, despalillar y poner en fermentación. Se realiza co-fermentación y maceración pelicular por 15 días, logrando la máxima expresión del Chenin y la Garnacha juntas. Para una delicada extracción se realizan pisage manuales.

Tardor tiene una crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 500 litros, con *batonnage* constantes para un buen trabajo de lías finas.

Notas de Cata y Maridaje

La Garnacha Blanca da estructura al vino, mientras el Chardonnay aporta volumen y una leve sensación dulce, finalmente el Chenin Blanc complementa con su vibrante acidez y frescura en nariz. Juntas se potencian y, gracias a la crianza sobre lías finas, se armonizan. Es un vino con notas a flores silvestres, frutas frescas del Mediterráneo y un toque almendrado levemente especiado al final.

Caminante es versátil, joven, capaz de acompañar mariscos frescos, *carpaccio* de atún o una ensalada como el *Xató*; mientras que al madurar en botella y gracias a su acidez, es la compañía perfecta para *risotto* de espárragos, lubina al horno o haciendo contrapeso a quesos maduros.

Producción: 600 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominación de Origen: Vi de Taula