



en las nubes

El Portillo-Torrijo de la Cañada- Calatayud

Formación: Mioceno inferior-mediano	Altura: 830m
Composición: Conglomerado arcilloarenoso	Superficie y año de plantación: 0,58 Ha / 1969
Orientación: Sur-Oeste	Variedad uva: Garnacha 100%

Viticultura

Cultivo en conversión a ecológico, vendimia manual en cajas de 15Kg el 16/09/2020

Vinificación

Fermentación espontánea a temperatura controlada (20-24C) en depósito inox, maceración corta y estática prensado suave

Fermentación y permanencia en barricas de roble de 225l durante 12 meses

Vino sin aditivos

Embotellado el 22 de noviembre de 2021

Tiraje

536 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

9 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 3 botellas borgoña de 150cl

Analítica

Alcohol: 13,56 % vol.	ATT: 6,25 g/l
pH: 3,40	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total y libre: 26mg/l; 8mg/l	Acido Málico i AVA: 0,0g/l i 0,13g/l