

HERÈNCIA ALTÉS
TERRA ALTA D.O. LA PILOSA



INFORMAZIONI GENERALI

La donna illustrata sull'etichetta simboleggia la Forza e il carattere del vino, lei è acida, fresca, speziata e selvaggia, trasgressiva e ribelle. Un vino che accarezza il palato, con un ingresso fugace e una dolce permanenza. Inquieta e sublime La Pilosa!

VITIGNO

100% Garnatxa Peluda (Garnacha "Pelosa"). Mutazione naturale ed intelligente della Garnacha per adattarsi al clima caldo e secco di Terra Alta. Riesce quindi a conservare acqua più a lungo attraverso la traspirazione dei pori dei capillari sulla parte inferiore della foglia (pelosità). I frutti maturano con meno colore e più acidità.

VIGNETI

Le uve provengono da appezzamenti diversi, tutti a conduzione biologica. Viti vecchie tra i 25 ed i 45 anni.

SUOLO

Suoli calcarei con texture sabbioso-argillosa.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in casse da 200Kg. Prima di entrare in cantina, le uve sono raffreddate a 4°C per circa 24 ore, segue una cernita per selezionare i migliori frutti. Le uve al 50% a grappolo intero, vengono travasate in tank di cemento dove avverrà la fermentazione alcolica (con lieviti indigeni) e malolattica, processo che viene accompagnato meticolosamente da dei pigeages giornalieri. Il vino viene poi pressato e trasferito in foudre di rovere austriaco da 50 HL ad affinare e per 8 mesi. Stabilizzazione e filtraggio.

GRADO ALCOLICO

14%.

VISTA

Colore granato brillante, di media tonalità.

OLFATTO

Al naso regala note di lampone e spezie, unite ad un tocco erbaceo.

GUSTO

Al palato entra leggiadro e con acidità molto aggraziata, si espande poi con un carattere speziato e chiude con un'esplosione di pepe nero in grani e chiodi di garofano. Palato raffinato ed elegante, con un lungo retrogusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Costolette di agnello con crosta di senape.