MATRAKETA TRANQUIL - 2025

Varietat: Garnatxa Negra 100%
Procèdencia del raïm: finca Els Plans
Edat de les vinyes: 25 anys
Municipi: La Figuera
Tipus de sòls: Argila vermella amb pedra de guix
Orografía: bancals (terrasses)
Orientació: Nord/Oest
Altitud: entre 300 metres
Clima: mediterrani



Verema:

- Manual
- Collit entre el 24 i 26 d'agost
- Collit en caixes de 18 – 20 kg
- Selecció del raïm a la pròpia finca

Vinificació

- Fermentació alcohòlica a temperatura controlada
- Gerres de fang
- Llevats del pròpi raïm
- Sense sulfits afegits
- Premsat suau amb premsa pneumàtica
- Fermentació malolàctica espontànea a la gerra
- Criança de 7 mesos amb les mares a la mateixa gerra

Anàlisis

Alcohol: 14,5 % vol.
Acidesa total: 5,6 g/l Àcid tartàric
Sucres residuals: 0,2 g/l
SO2 total: <10 mg/L

Producció

Ampolles de 0,75ml : 317

C/DEL PRIORAT 12, LA FIGUERA , 43736 , celler@ficariavins.net