Pet - Nat

PRELVM

Cantos de Sirenas

ES -ECO-021-EX
Agricultura UE

En nuestros viñedos de más de 30 años de edad, situados a un altitud de 546 metros sobre el nivel del mar y plantados en suelos arcillosos realizamos la vendimia manual nocturna en pequeñas cajas de no más de 16 Kg. de las mejores uvas de **Eva y Gewürztraminer.** Traslado a la bodega y **selección en mesa.** Despalillado y prensado. Clarificación estática del mosto y traslado del mosto, lo más limpio posible, a las tinajas de barro donde fermentara, con sus levaduras indígenas, a temperatura controlada durante unos 15 - **20 días.**

Las dos variedades de uvas fermentan en tinajas separadas y solo al final de la fermentación se juntan los mostos. Empieza el momento más delicado. Estaremos pendiente permanentemente para, que llegado el momento y a la densidad apropiada, embotellemos ese mosto justo antes del final de fermentación.

Una vez embotellado lo trasladamos a la cava y lo almacenaremos con las botellas en horizontal . Aquí empieza el milagro. Empieza el final de la fermentación del mosto que producirá el carbónico natural de estos vinos.

Transcurridos, al menos, 6 meses las botellas pasan a los pupitres donde durante ocho días consecutivos se les da un octavo de vuelta para proceder a su posterior degüelle para quitar los posos más gruesos.

Un vino vivo que **puede presentar en botella precipitaciones** que no alteran para nada sus cualidades organolépticas.

Juan Leandro Romero- Viticultor

Designed by Rocío Valor Sumiller