

NVDE SAUVIGNON BLANC 2020 ORGANIC & SINGLE VINEYARD

El coneixament i el desig d'aprendre ens fan ser cada cop més inquets a l'hora d'elaborar vins. Les ganes d'experimentar conjuntament amb els **Thunder Winemakers** ens han portat a crear **NVDE** (de l'anglès *nude*: despullat, nuu, sense maquillatge). Elaborat amb les mans.



SITUACIÓ DE LA FINCA

Municipi: Bonastre, Baix Penedès (Tarragona)

Edat vinya: +10 anys

Superfície: 0.40 ha

Orientació: E - O

Alçada (msnm): 288 m



Data verema: 02/09/2020



Emotellat: Maig del 2021



Elaboració: Després d'una lleugera maceració pel·licular amb neu carbònica dins la mateixa premsa, el most flor es desfanga i es fermenta de forma espontània en dipòsit d'acer inoxidable. Acabada la fermentació es deixa reposar el vi dins del dipòsit amb les seves lies durant 8 mesos. Passat aquest temps, es clarifica suaument i s'embotella amb una lleugera filtrada. Vinificació amb mínima intervenció: llevat salvatge, sense estabilitzar i mínima adició de sulfits. Pot produir sedimentació natural.



Producció total: 768 ampolles de 75 cl.



Perfil sensorial:



PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 14.1% vol.

Acidesa Total Tartàrica: 6.2 g/L

Acidesa Volàtil: 0.68 g/L

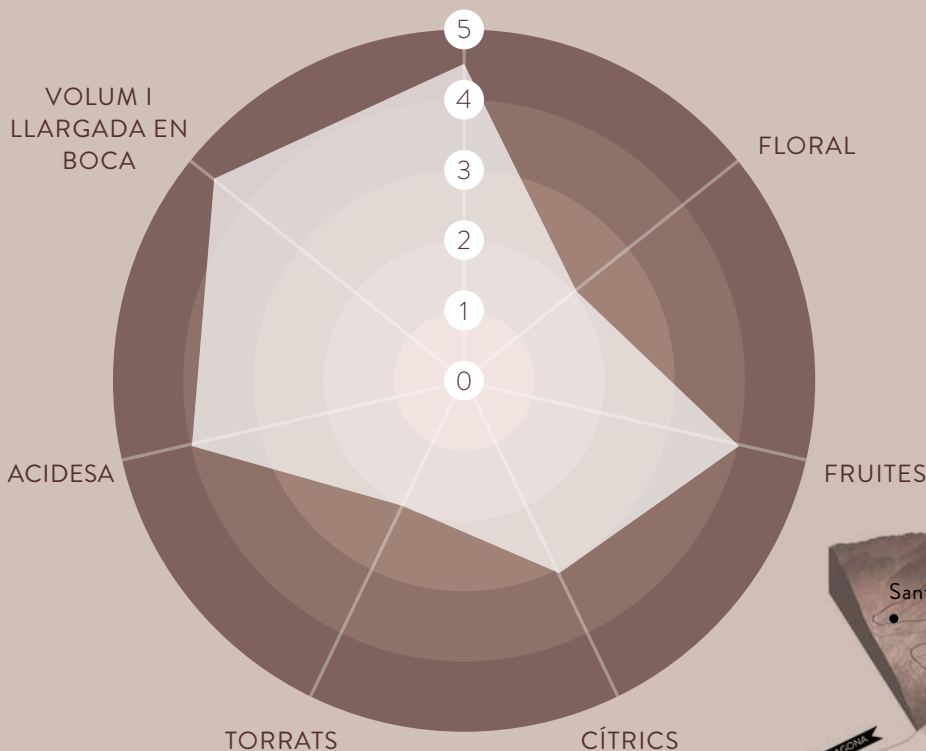
pH: 3.25

Sucres Residuals: 1.4 g/L

SO₂ Total: 44 ppm



INTENSITAT AROMÀTICA



NVDE SAUVIGNON BLANC 2020 ORGANIC & SINGLE VINEYARD

El conocimiento y el deseo de aprender nos hacen ser cada vez más curiosos cuando elaboramos vinos. Las ganas de experimentar conjuntamente con los **Thunder Winemakers** nos han llevado a crear **NVDE** (del inglés nude: desnudo, desnudo, sin maquillaje). Elaborado con las manos.



SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: Bonastre, Baix Penedès (Tarragona)

Edad viñedo: +10 años

Superficie: 0.40 ha

Orientación: E - O

Altura (msnm): 288 m



PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 14.1% vol.

Acidez Total Tartárica: 6.2 g/L

Acidez Volátil: 0.68 g/L

pH: 3.25

Azucares Residuales: 1.4 g/L

SO₂ Total: 44 ppm



Fecha de vendimia: 02/09/2020



Embotellado: Mayo del 2021



Elaboración: Después de una ligera maceración pelicular con nieve carbónica dentro la misma prensa, el mosto flor se desfanga y se fermenta de forma espontánea en un depósito de acero inoxidable. Acabada la fermentación se deja reposar el vino dentro de depósito con sus propias lías durante 8 meses. Pasado este tiempo, se clarifica suavemente y se embotella con una ligera filtrada. Vinificación con mínima intervención: levadura salvaje, sin estabilizar y mínima adición de sulfitos. Puede producir sedimentación natural.



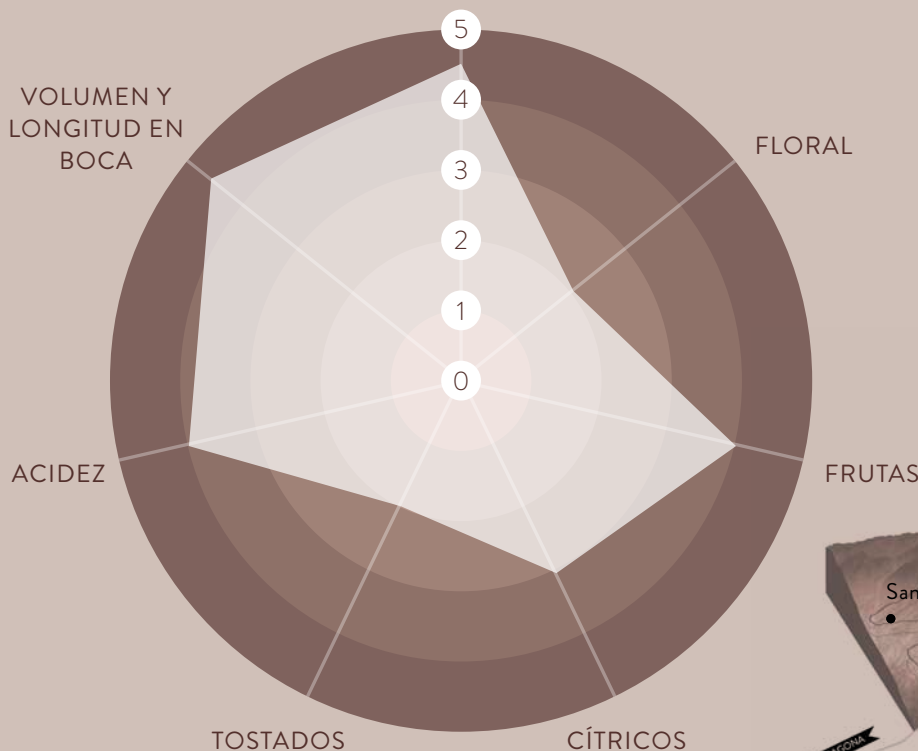
Producción total: 768 botellas de 75 cl.



Perfil sensorial:



INTENSIDAD AROMÁTICA



NVDE SAUVIGNON BLANC 2020 ORGANIC & SINGLE VINEYARD

The knowledge and the desire to learn make us become increasingly curious when we make wines. The desire to experiment with **Thunder Winemakers** has led us to create **NVDE** (from English nude: nu, without makeup).
Made with hands.



VINEYARD SITUATION

Region: Bonastre, Baix Penedès (Tarragona)

Vineyard Age: +10 years

Area: 0.40 ha

Orientation: E – W

Heigh (masl): 288 m



Harvest date: 02/09/2020



Bottling date: May 2021



Winemaking: After a light maceration with dry ice inside the same press, the grape must is settled and fermented spontaneously in a stainless steel tank. Once the fermentation is finished, the wine is aged in the tank with its own lees for 8 months. After this time, it is clarified softly and bottled with a light filtration. Vinification with minimal intervention: wild yeast, no stabilization and minimal addition of sulphites. It can produce natural sedimentation.



Total production: 768 bottles 75 cl.



Tasting notes:



ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 14.1% vol.

Total Tartaric Acidity: 6.2 g/L

Volatile Acidity: 0.68 g/L

pH: 3.25

Residual Sugars: 1.4 g/L

Total SO₂: 44 ppm

