



Atardecer 2021  
Roca Viva Wines

Variedades:	50% Moscatel de Alejandría, 50% Pedro Ximenez
Zonas:	Manilva, Málaga; Montilla, Córdoba
Viticultores:	Diego José Jiménez, Fernando Galvez
Suelos:	Predominan las margas con arena (Albarizas) y en Montilla con algo más de arcilla.
Altitud:	Nivel del mar en Manilva, y 370 en Montilla.
Diferentes Orientaciones	
Edad del Viñedo:	Ambos están en 60 años.
Agricultura:	En ambos ecológica, con principios de Biodinámica. En Manilva se comienza con viticultura regenerativa.
Grado Alcohólico:	13°
PH:	3,5
Acidez Total:	5,21 g/l tartarico
SO2 Total no añadido:	15 mg/l
Total Botellas :	629 y 80 Magnums
Diseño Etiqueta:	Penelope Lorenzo

#### Elaboración

Ambas variedades se recogen en la segunda semana de Agosto del 2021. Se despallilla y se estruja. Se deja macerando pieles con mosto de ambas variedades co-fermentando juntas durante un mes. No se hacen bazuqueos pero si se mojan las pieles dos veces al día. Una vez terminada la maceración-Fermentación, pasa a un depósito de Inox para estabilizarse. En Junio 2022 se trasiega a una Tinaja de 600l y se deja un año. Se embotella en Junio 2023. Sin Filtrar.

Todos nuestros vinos no se utilizan ni levaduras, ni ningún otro producto químico o natural, así como tampoco se extrae nada del vino. Es un vino 100% natural.  
No controlamos temperatura.