

Las Cañas



Las Cañas 2021 Roca Viva Wines

Variedad:	100% Moscatel de Alejandría
Zona:	Manilva, Málaga
Viticultor:	Diego José Jiménez
Suelos:	Arenas con Margas (Albarizas)
Altitud:	A nivel del mar a pocos metros de la playa
Orientación:	Sud-Este
Edad del Viñedo:	60 años.
Agricultura:	Ecológico con prácticas de viticultura re-generativa. No se añade ni azufre ni cobre.
Grado Alcohólico:	12,5%
PH:	3,6
Acidez Total:	5,6 g/l tartarico
So2 Total no añadido:	12 mg/l
N.º Botellas:	1125, 10 Magnums
Diseño Etiqueta:	Luigi Garcia

Elaboración

Se vendimia en tres vendimias comenzando en la última semana de Julio de 2021 y acabando a mitad de Agosto 2021. La primera parte 10% se despallilla, se estruja y se prensa con un prensado suave y manual en prensa vertical. 50% Segunda parte se despallilla, se estruja y se deja macerar en cubetas de PVC durante una semana sin bazuqueos pero mojando pieles. Luego pasa a depósito de fibra de vidrio para terminar la fermentación. El 40% restante se despallilla, se estruja y se deja macerando el mosto con las pieles durante 2 semanas en cubeta de PVC. A continuación se trasiega al depósito de fibra de vidrio. Se deja el vino después de la fermentación aproximadamente un año en el depósito de fibra de vidrio. Se embotella en Julio del 2022, 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.**