



4-Some 2021 Roca Viva Wines

Variedades: 40% Tempranillo (Granada), 25% Pedro Ximenez (Córdoba),
25% Moscatel de Alejandria (Málaga), 10% Palomino (Cadiz)

Zonas: Torvizcón-Cástaras, Granada; Montilla, Córdoba; Manilva, Málaga; Trebujena, Cadiz
Diferentes tipos de suelo y altitud.
Diferentes edades del viñedo.

Cultivo: Ecológico, con algunos principios biodinámicas, así como de recuperación des suelos.

Grado Alc: 13°

Ph: 3,7

Acidez Total: 5g/l tartarico

So2 no añadido: 12mg/l

N.º Botellas: 1050 75cl / 58 Magnum

Diseño Etiqueta: Daniel San Juan

Elaboración:

Moscatel y Pedro Ximenez se recogen en Agosto 2021, en varias vendimias para retener algo de acidez. Se macera el mosto con sus pieles durante 15 días en co-fermentación (PX y Moscatel) sin bazuqueos pero mojando las pieles cada día. Se hace el descube y termina fermentación en depósito de Inox.

Tempranillo: Se recoge a mediados de Septiembre, se despallilla y se estruja, se hace una maceración de una semana. Termina fermentación en Inox.

Palomino: Se vendimia a mediados de Agosto. Se selecciona y se despallilla y se le da un prensado suave con prensa manual vertical. Mosto fermenta en Inox.

En Febrero 2022 se hace el ensamblaje, y se trasiega a un depósito de inox. A finales de junio del 2022 se embotella 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.**