

Dahlia

GARNACHA NEGRA 2022
VINO GRIS · ORGÁNICO

Dahlia es la flor más admirada por su delicadeza. Fue descubierta en Yucatán y desde entonces representa el deseo de conseguir la belleza y reproducirla más allá de su origen. El nombre del vino expresa un deseo: atrapar la esencia más fina y bella de la Garnacha.

Dahlia



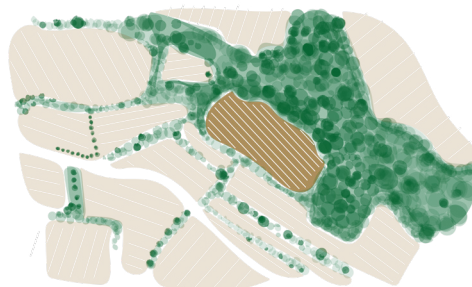
ORGÀNIC
PENEDÈS



Dahlia

ORIGEN

La Viña de La Carrerada está situada en Font-Rubí (Alt Penedès) a una altitud de 285 metros. El estilo de suelo es arcillo calcáreo.



LA CARRERADA

Pluviometría media anual
Entre 500 y 600 l/m²

Formación
Royat

Orientación de las cepas
Norte a Sur

VINO GRIS

El vino gris es el nombre que se da a los rosados muy pálidos que se elaboran a partir del prensado suave directo. No se realiza ninguna maceración pelicular para obtener un mosto flor expresivo y delicado que anticipa una gran complejidad.

GARNACHA NEGRA

En los rosados pálidos, la Garnacha se caracteriza por aportar un carácter afrutado y floral. Se obtienen vinos elegantes y sutiles, con una buena acidez.

ELABORACIÓN

La fermentación tiene lugar en los depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada para preservar el carácter floral.

SENSACIONES

En vista: Rosado muy pálido y unas tonalidades grises características que le otorgan el nombre.

En nariz: Aromas delicados de rosa y jazmín.

En boca: Fresco y floral, elegante con notas de frutos rojos y acidez persistente.

“La belleza tiene dos caras. La luz y el misterio, lo evidente y lo oculto. Como una flor enigmática, Dahlia atrae y encanta. Su aroma envuelve con una presencia sutil y a la vez intensa.”

MARIDAJE

Ideal para aperitivos o para acompañar arroces suaves y recetas de pescado o marisco.

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label, ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

| | |
|-------------------------|--|
| Añada | 2022 |
| Denominación | DO Penedès |
| Variedad | Garnacha Negra |
| Zona de cultivo | Font-rubí (Alt Penedés) |
| Tipo de suelo | Arcillo calcáreo |
| Altitud | 285 metros |
| Grado alcohólico | 12,5% |
| Temperatura de servicio | 10 °C |
| Acidez total | 5,8 g/L (ácido tartárico) |
| Ph | 3 |
| Azúcar residual | 0,8 g/L |
| SO ₂ | 70 mg/L Valor máximo de la DO Penedés: 150 mg/L |

PREMIOS DAHLIA

Año 2023



Dahlia 2022. Medalla de Bronce
Tastavins Penedès



Dahlia 2022. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Dahlia 2022. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards

Año 2022



Dahlia 2021. Medalla de Oro
Ecoracimo - Concurso Internacional de vinos ecológicos



Dahlia 2021. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



Dahlia 2021. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards

Año 2021



Dahlia 2020. Medalla de Oro
International Wine Awards

Año 2020



Dahlia 2019. Medalla Gran Oro
Ecoracimo - Concurso Internacional de vins ecológicos



Dahlia 2019. Medalla de Plata
International Wine Awards