

DEUNIDO 2021

Vin Naturel

Type de vin : jeune
Origine du raisin: Finca "La Coma" à La Figuera
Dénomination d'Origine : D.O. Montsant
Cépage : Grenache noire
Superficie du vignoble: 2 hectares
Domain viticole: montagne de 600 mètres d' altitude env.
Type de sol: argile blanche
Macération d'une semaine avec 50% de la rafle, fermentation alcoolique avec des levures indigènes dans des cuves en acier inoxydable pendant 5 mois. 6 mois dans la bouteille.

Dioxyde de soufre total: <10 mg/L
Degré alcoolique: 12,5 % Vol.
Acide tartrique : 3,7 g/L
Acidité Volatile : 0,57 g/L
Sures Réducteurs : < 0,2 g/L
pH : 4,04
Aucun additif (sulfites ou levures)
Production annuelle 6.000 bouteilles

Projet familial géré avec ma compagne Gisela Navarro, dans le but d'élaborer un vin facile à déguster en toute situation, en famille ou entre amis.

Le projet voit le jour en 2019, il se nomme Deunido. "Deunido" est une expression typiquement catalane qui n'a pas de traduction dans une autre langue. C'est un mot utilisé pour souligner une situation ou une chose de manière positive ou négative. Sur l'étiquette est dessinée une chouette. Il s'agit d'un animal très significatif du domaine où est né Deunido, car il est situé à 600 m d'altitude, dans le village de La Figuera, entouré de forêts, une zone très fréquentée par la chouette impériale.

Nous traitons la vigne en suivant notre philosophie, l'agriculture régénérative. Je me forme et travaille dans ce type d'agriculture

depuis 10 ans. En 2019, je commence ce projet personnel sur ce domaine, planté de grenache noir de 40 ans, sols d'argile blanche, pour faire ce vin totalement naturel.

Christian Barbier Meyer



Contact:

Tel : +34 671 212 971

Email : christian@closmogador.com