

Ficha técnica

- **Tipo de vino:** Joven
- **Procedencia de la uva:** finca “La coma” y finca “Marga” en la figuera
- **DO:** Montsant
- **Variedad de la uva:** Garnacha negra
- **Superficie de viña:** 2 hectáreas
- **Altitud de la viña:** 600 metros.
- **Tipo de suelo:** Arcilla blanca
- **Elaboración:** Maceración de 1 semana con el 50% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable (5 meses).
Luego 6 meses de crianza de botella.

Dióxido de azufre total: <10mg/L

Grado alcohólico: 12,5% Vol

Ácido tartárico: 3,7g/L

Acidez volátil: 0,57g/L

Azúcares residuales: <0,2g/L

PH: 4,04

**SIN ADITIVOS (sulfitos ni
levaduras)**

Producción anual: 6000 botellas

DEUNIDO 2021

Vino natural



CONTACTO

Telf: +34671612971 / +34660644470

Correo: gisela.deunido@gmail.com /
christian@closmogador.com

Proyecto familiar realizado por Christian Barbier y
Gisela Navarro.

Nuestra finalidad es hacer un vino fácil de disfrutar en cualquier situación, junto a la familia y amigos. El proyecto nace en 2019 y es nombrado Deunido. “Deunido” es una expresión típica catalana que no tiene traducción en ningún otro idioma. Se trata de una palabra que sirve para enfatizar cualquier situación/cosa de forma positiva o negativa.

En la etiqueta hay dibujado un búho, éste, es un animal muy significativo de la finca donde nace Deunido. Ésta, se encuentra en la Figuera, rodeada de bosque, muy frecuentada por el búho imperial.

Tratamos la viña siguiendo nuestra filosofía, la agricultura Regenerativa.

Christian lleva 10 años formándose y trabajando en este tipo de agricultura, ahora la estamos aplicando en nuestras fincas.

