

LAFONT

Añada: 2022

Grado Alcohólico: 12°

Variedades: 100% Malvasia

Crianza: 6 meses en una combinación de barricas y damajuanas

Embotellado: Marzo 2023

Producción: 3.800 botellas

Lafont proviene de una parcela de 2,5 hectáreas plantada sobre suelos calizos en 1975, situada en la falda de la Penya Foradà a una altitud entre los 700 y 720 metros de altitud.

Se vendimia a mediados de septiembre y se realiza un prensado directo. Desfangado estático de 12 horas y se trasiega a un depósito de hormigón. Cuando se inicia la fermentación de forma espontánea se trasiega a barrica parte del vino. Una vez finalizada la fermentación se cria durante 6 meses junto a sus lias en reposo una parte en barrica y otra en damajuana.

