

# Curii

UVAS Y VINOS

Vino: **Una Noche y un Día 2022**

Área de producción: **Diferentes parcelas en el término de Xaló.**

Edad de los viñedos: **35-60 años**

Orientación de los Viñedos: **Norte**

Altitud: **200-300 msm**

Composición del Suelo: **Suelos poco profundos de naturaleza calcárea (calizas arenosas y areniscas calcáreas).**

Uvas: **Giró**

Fecha de la Vendimia: **21, 22, 23, 28 y 29 de Agosto**

Características de la Añada: **Año que según lo que parece se va a convertir en normal en años venideros, ciclos muy húmedos y periodos terriblemente secos con temperaturas cada vez mas altas. Empezamos el ciclo con un otoño digamos normal. El 2022 empezó con un invierno suave, continuó con una primavera húmeda que pese a un verano seco y cálido nos llevó a terminar el año hidrológico con mas de un 30% de superávit sobre la media histórica. El verano se hizo duro, con unos meses de julio, agosto y septiembre extremadamente cálidos y secos.**

Vinificación: **Encubado en pequeños depósitos de 500 litros abiertos sin control térmico con un 15% de racimos enteros. El sombrero se sumerge diariamente con las manos para hacer una extracción sueve y mantenerlo húmedo. 10 días de maceración tras la fermentación.**

Envejecimiento: **1 año en barrica de diferentes tamaños**

Filtración/clarificación: **Ligero**

Afinado en botella: **1 mes.**

Producción: **4.068 Bot de 0,75L y 495 Bot de 1,5L**

Alcohol: **14,49 %**

Índice de Polifenoles Totales:

Acidez Total (g/l ac. Tart) : **5,78**

PH: **3,19**

Azúcar Reductores (g/l): **< 1,5**

Sulfuroso Libre/Total: **<18/61**

