iguazú
VINS AL MAJOR



L'ORATORI

Variedades	40% Garnacha tinta - 40% Merlot - 12% Cariñena - 8% Syrah
Añada	2024
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Amb amics, Sopar romàntic

ELABORACIÓN

La colina del Oratorio, es una de las fincas emblemáticas de la bodega donde predominan las garnachas. La vendimia de este vino se realiza a mano y las uvas se transportan del viñedo a la bodega en cajas de 15 kg, lo que minimiza la oxidación de las uvas.

RECONOCIMIENTOS

En bodega la fermentación se realiza en tinas con la temperatura controlada. Una vez vinificado, L'Oratori reposa 12 meses en las antiguas tinas de hormigón bajo tierra. Es en ese momento que el vino gana en equilibrio y complejidad, gracias a la micro-oxigenación que permiten las tinas de hormigón.

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Empordà

REGIÓN
Alt Empordà

AÑO DE CREACIÓN
1305

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Ecológica