



**\* MAS GOMA \***

DES DE 1724



## L'ALBA AL TURÓ ROSAT

Mètode ancestral. Única fermentació.

### ELABORACIÓ\_

#### Viticultura

80% Garnatxa negra, 20% Xarel·lo  
Dues úniques vinyes  
Collita 2022  
Agricultura sostenible amb tractaments  
biodinàmics i amb plantes naturals  
Terreny argilocalcari  
Baixos rendiments de producció  
Collit a mà, selecció raïm per raïm

#### Al celler. Mínima intervenció

Fermentació espontània  
Sense sulfits afegits  
Sense filtrar, sense clarificar  
Unes hores de contacte amb les pells  
Varis mesos de criança en ampolla  
Al desgorjar deixem una fracció de lies