



# NATIVA

## FORCADA

BRUT NATURE

### 2023



#### VARIEDAD

100% Forcada

#### GRADO ALCOHÓLICO

12%

#### D.O.

Clàssic Penedès

#### FECHA DE VENDIMIA

22-23 de agosto de 2023

#### ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada, el vino permanece sobre sus lías hasta el momento del tiraje, cuando tiene lugar la segunda fermentación en botella siguiendo el método tradicional. Posteriormente, realiza su crianza en botella durante 27 meses hasta el momento del degüelle.

#### NOTAS DE LAS ENÓLOGAS

Presenta un color dorado pálido, limpio y brillante. En nariz destacan las notas de manzana verde, fruta blanca de hueso y matices cítricos, sobre un fondo de bollería fina y una marcada mineralidad. En boca se caracteriza por una entrada voluptuosa, una burbuja fina y perfectamente integrada, un sutil toque salino y una muy buena acidez que le aporta gran frescura, equilibrio y elegancia.

#### GASTRONOMÍA

Este espumoso marida a la perfección con pescados y mariscos. Su fina acidez y frescura lo convierten en el acompañante ideal de alimentos untuosos, como el jamón ibérico, así como de quesos curados y de larga maduración, y de postres ligeros y no excesivamente dulces.

#### NATIVA, LA ESENCIA DEL PENEDES CON LA MIRADA AL FUTURO

Nativa nace de la manera en que Jean Leon entiende el Penedès: un territorio al que sentirse profundamente arraigado y, al mismo tiempo, una fuente constante de inspiración para seguir explorando, innovando y evolucionando.

A través de vinos que respetan el origen, el paisaje y la identidad del territorio, Nativa une tradición e innovación, manteniendo siempre las raíces en la tierra y la mirada puesta en el futuro.

Nativa Forcada es el primer espumoso elaborado exclusivamente con la variedad forcada, recuperada de nuestro territorio y resiliente a los retos del cambio climático.



# NATIVA



## DATOS TÉCNICOS

- Ecológico y vegano
- PH: 2,98
- Acidez total: 7,03 g/l
- Azúcar residual: 2 g/l
- SO2 total: 66 ppm
- Alérgenos: Contiene sulfitos
- Fecha de tiraje: 23-24 de abril de 2024
- Fecha de degüelle: 14 de julio de 2026
- Producción: 11.076 botellas de 75cl
- Lote: L24112M
- Temperatura de conservación: 9-10°C
- Temperatura de servicio: 6-8°C

## VARIEDAD RECUPERADA: FORCADA

- Forcada es una variedad recuperada en el proyecto de recuperación de variedades ancestrales que inició Familia Torres hace más de 40 años, que recupera el patrimonio vitícola de Catalunya y en el que se han descubierto más de 60 variedades.
- Es una variedad blanca prefiloxérica con gran potencial enológico y capaz de adaptarse al cambio climático.
- Autorizada por el Consejo Regulador de la DO Penedès en 2017, Jean Leon apostó por ella y la plantó en su finca en 2020.
- Es una variedad de ciclo largo, que destaca por su remarcable acidez, intensidad aromática y frescura.

## CLIMATOLOGÍA

2023 ha sido un año muy seco con temperaturas superiores a la media. El estado sanitario de la uva fue muy bueno dando lugar a un vino con muy buena acidez y equilibrio en boca.