



Κπ Illuminati 2019

Viticulture:

- Variety: 100% Garnacha
- Vineyard: over 60 years old
- Harvest: September

Winemaking:

- September: the grapes are destemmed, crushed and put to ferment with its natural yeast in a clay amphora.
- From September to October : the must keeps on fermenting.
- From October 2019 to December 2020: the wine is kept macerating with the skins.
- December: The wine is racked out, pressed and put into a stainless steal tank

Bottling:

- December: The wine is bottled in Burgundy bottles, closed with a cork and packed in twelve-pack cases.
- Lote: KA19

Analysis:

- Alcoholic Degree: 14,85 %
- Total Acidity: 5,51g/l
- pH: 3,62
- Volatile Acidity: 1,12 g/l



Κπ Amphorae 100% 2019

Viticultura:

- Variedad: 100% Garnacha
- Viñedo: más de 60 años de edad
- Vendimia: Septiembre

Enología:

- Septiembre: las uvas son despalilladas, estrujadas y se encuba en una tinaja de barro, donde empieza la fermentación con levaduras autóctonas.
- De Septiembre a Octubre: el mosto prosigue su fermentación.
- De Octubre 2019 a Diciembre 2020: el vino se mantiene en maceración con las pieles.
- Diciembre: El vino se descuba, se prensa y se mete en depósito de acero inoxidable

Crianza:

- Diciembre: el vino se embotella en botellas de borgoña con tapón de corcho y se empaqueta en cajas de 12 botellas.
- Lote: KA19

Análisis:

- Grado Alcohólico: 14,85 %
- Acidez Total: 5,51 g/l
- pH: 3,62
- Acidez Volátil: 1,12 g/l