



la furtiva
viticultura
2017

Oscar Navas Capilla

oscar@lafurtiva.com
@oscar.lafurtiva
www.lafurtiva.com
697291544

La Furtiva es un proyecto que se gestó cuando estuve trabajando en la bodega 4 Kilos en Felanitx, Mallorca. Nace de la necesidad de volver a la Terra Alta y particularmente a Batea, de donde proviene mi familia hasta que tuvo que ir a buscar trabajo en la industria de Barcelona. Este proyecto tiene como intención expresar que es la Terra Alta a través de 3 pueblos, con tres vinos blancos. Como elaborador me interesa reflejar cada pueblo según como es el y como lo entiendo yo.

En 2017 he elaborado, en la bodega de un amigo, la primera añada y el primer vino del proyecto, dedicado a la localidad de Corbera d'Ebre. Este pueblo, renació tras la Guerra Civil y tiene un gran interés cultural y vinícola.

Blanc de Corbera 2017 es un vino que intenta buscar el frescor en la Terra Alta, está elaborado con Garnatxa Blanca (70%) y Parellada (30%). Las Garnatxas son las reinas de la zona y sobretodo la blanca, por lo que pienso utilizarlas en gran parte de los futuros vinos de la bodega. La Parellada es una variedad muy interesante por su frescor y larga maduración, por ello, la combinación de la dos hace un vino fresco, ágil y vertical.

En la viña trabajamos en ecológico y algunas prácticas biodinámicas, buscando siempre en bodega el respeto a la uva.



BLANC DE CORBERA 2017

Variedades:

70% Garnatxa Blanca

30% Parellada

Grado Alcohólico

12% vol

Vinificación

Prensado con raspón, co-fermentación de las dos variedades en hormigón con

levaduras indígenas.

Sin filtrar ni clarificar.

Crianza

6 meses en hormigón

Diseño etiqueta

Oriol Cabarrocas

Nº Botellas

1400 (0,75cl)