

Descripció

Varietats: 80% Garnatxa Blanca i 20% Macabeu.

Verema: Manual en caixes petites al setembre.

Vinificació: Fermentació i criança sobre lies a temperatura controlada en acer inoxidable (garnatxa blanca) i en ous de formigó de 600L (macabeu). Aquesta forma de dipòsit permet un flux natural i permanent de les lies, de forma que s'obté més suavitat i més cos. Embotellat al mes d'Abril del 2017.

Climatologia del 2016: Ha estat una molt bona anyada a nivell qualitatiu, malgrat que la producció ha estat més baixa en comparació amb les anyades anteriors degut a l'escassa pluviometria. A nivell organolèptic, els vins del 2016 són molt aromàtics i amb una estructura elevada, sinònim d'una maduració fenòlica òptima.

Viticultura

Raïm procedent de petites vinyes d'extraordinària qualitat i amb terrenys argilo-calcaris. Les vinyes estan conduïdes en vas i són de baixa producció. Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets de 1 x 2 metres.

La climatologia de la zona és mediterrània amb alguna característica continental en les vinyes situats al nord i a 700-800 metres d'altitud (Cornudella). La garnatxa blanca procedeix de la zona de Marçà.

Analítica

Grau alcohòlic: 13,50 % vol.

Acidesa Total: 4,7 g/L

Acidesa Volàtil: 0,33 g/L

pH: 3,17

Nota de Tast

Color groc intens amb reflexes verdosos. Aromes de fruita blanca, pera madura, i amb un fons tropical molt subtil. Ben equilibrat, amb tocs minerals. Complexitat i retro-gust persistent. Potència en boca i agradable final.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.