

Descripció

Varietats: 74% Garnatxa Blanca i 26% 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 2018.

Climatologia del 2017: any marcat per l'escassa pluviometria i de producció excepcionalment baixa, però amb vins de gran qualitat molt aromàtics i amb una elevada estructura, 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: 13,60 % vol.

Acidesa Total: 4,1 g/L

Acidesa Volàtil: 0,33 g/L

pH: 3,28

Nota de Tast

Color groc pàl·lid amb reflexes daurats. 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.



750 mL



6 amp.

Caixa