

Descripción

Variedades: 80% Garnacha Blanca y 20% Macabeo.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas.

Vinificación: Fermentación y crianza sobre las madres a temperatura controlada en acero inoxidable (Garnacha Blanca) y en huevos de hormigón de 600L (macabeo). Esta forma de depósito permite un flujo natural y permanente de las madres, obteniendo más suavidad y más cuerpo.

Climatología del 2015: Ha sido una añada muy buena en cuanto a calidad de la uva, gracias a la buena pluviometría de la primavera y al verano seco y caluroso. El 2015 destaca por el buen potencial aromático de los vinos y una maduración fenólica diferente según variedades y viñedos.

Viticultura

Uva procedente de pequeñas viñas de extraordinaria calidad y con terruños argilo-calcáreos. Las viñas están conducidas en vas y son de baja producción. Las densidades de plantación son altas con un marco estrecho de 1 x2 metros.

La climatología de la zona es mediterránea con alguna característica continental en las viñas situadas al Norte y a 700-800 metros de altitud (Cornudella). La garnacha blanca procede de la zona de Marçà.

Analítica

Grado alcohólico: 13,50 % vol.

Acidez Total: 4,30 g/L

Acidez Volátil: 0.27 g/L

pH: 3,20

Nota de Cata

Color amarillo intenso con reflejos verdes. Aromas de fruta blanca, pera madura, y con un fondo tropical muy sutil. Bien equilibrado, con toques minerales. Complejidad y retrogusto persistente. Potencia en boca y final agradable.



 **Formato**

750 mL

 **Caja**

6 bot.