

## 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 2016:* Ha sido una muy buena añada en cuanto a calidad, aunque la producción ha sido más baja en comparación con las añadas anteriores debido a la escasa pluviometría. A nivel organoléptico, los vinos del 2016 son muy aromáticos y con una estructura elevada, sinónimo de una maduración fenólica óptima.

## Viticultura

---

Uva procedente de pequeñas viñas de extraordinaria calidad y con terruños arcillo-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: 4,70 g/L

Acidez Volátil: 0,33 g/L

pH: 3,17

## 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.