

## *Descripción*

---

*Variedades:* 74% Garnacha Blanca y 26% 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 2017:* un año marcado por la escasa pluviometría, donde la producción ha sido excepcionalmente baja, pero con unos vinos de gran calidad, muy aromáticos y con una elevada estructura, 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 Marcà.

## *Analítica*

---

Grado alcohólico: 13,60 % vol.

Acidez Total: 4,40 g/L

Acidez Volátil: 0,33 g/L

pH: 3,28

## *Nota de Cata*

---

Color amarillo pálido con reflejos dorados. 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.