

Descripció

Santbru Blanc es caracteritza per la garnatxa blanca de vinyes velles d'entre 60 i 80 anys d'edat.

Varietats: 100% Garnatxa Blanca.

Verema: Manual en caixes petites de 16 kg.

Vinificació: fermentada en tines d'acer inoxidable i criança en bariques de 500 litres.

Climatologia del 2014: L'inici de la verema va començar amb unes condicions òptimes de qualitat i quantitat. No obstant, degut a l'elevada pluviometria dels mesos de setembre i octubre, vàrem haver de veremar ràpidament per evitar malalties a la vinva.

Viticultura

Garnatxa blanca procedent de 4 finques de entre 60 i 80 anys, conduïdes en vas i de molt baixa producció. Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets de 1 x 2 metres.

Terrenys argilo-calcaris i de descomposició granítica.

La climatologia de la zona és mediterrània (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) amb alguna característica continental en les vinyes situades al nord i a 700-800 metres d'altitud (Cornudella).

Analítica

Acidesa Volàtil: 0.46 g/L

Grau alcohòlic: 14.5 % vol.

Acidesa Total: 4.8 g/L

pH: 3.20

Sulfurós total: 62 mg/L

Nota de Tast

Color groc pàl·lid amb tons verdosos. En nas destaca el caràcter floral i presenta un aroma complex amb matisos de lligabosc i fons afruitat de pera i préssec. Fresc i harmònic amb la fusta. En boca és ben estructurat, sedós i ampli. Equilibrat amb una certa untuositat i frescor. Accents minerals i sensacions cítriques. Gran persistència final.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.