

## Descripció

---

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

*Varietats:* 80% Garnatxa Blanca i 20% Macabeu

*Verema:* Manual en caixes petites de 16 kg.

*Vinificació:* fermentada en tines d'acer inoxidable i criança en barriques de roure francès de 500 litres.

## 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: 0.51 g/L

Grau alcohòlic: 14.65 % vol.

Acidesa Total: 4.2 g/L

pH: 3.18

## Nota de Tast

---

Color groc pàl·lid brillant amb notes verdoses. En nas destaca el seu caràcter floral i complex amb matisos de mare-selva i fons amb records de poma y préssec. Fresc, harmònic amb la fusta. En boca se'ns presenta ben estructurat, sedós i ampli. Equilibrat i amb una certa untuositat i frescor. Té accents minerals i sensacions cítriques. Gran persistència final.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.