

Descripción

Santbru Blanco se caracteriza por la garnacha blanca de viñas viejas de entre 60 y 80 años de edad.

Varietades: 100% Garnacha Blanca.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas de 16kg.

Vinificación: Fermentada en tinas de acero inoxidable y envejecida en barricas de 500 litros.

Climatología de 2013: el invierno fue normal y seco, mientras que la primavera fue fría y lluviosa, lo que dio lugar a una brotación de la planta y maduración del fruto tardía. Las lluvias de Septiembre también contribuyeron a una vendimia tardía.

Viticultura

Garnacha blanca procedente de 4 fincas de entre 60 y 80 años, conducidas en vaso y de muy baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

Suelos arcillo-calcáreos y de descomposición granítica.

La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en los viñedos situados al norte y a 700-800 metros de altitud (Cornudella).

Analítica

Acidez Volátil: 0.46 g/L

Grado alcohólico: 14.5 % vol.

Acidez Total: 4.8 g/L

pH: 3.20

Sulfuroso Total: 62 mg/L

Nota de Cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz destaca el carácter floral y presenta un aroma complejo con matices de madreselva y fondo afrutado de pera y melocotón. Fresco y armónico con la madera. En boca está bien estructurado, sedoso y amplio. Equilibrado con cierta untuosidad y frescura. Acentos minerales y sensaciones cítricas. Gran persistencia final.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.