

Descripción

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

Varietades: 80% Garnacha Blanca y 20% Macabeo

Vendimia: Manual en cajas pequeñas de 16kg.

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

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: 0.51 g/L

Grado alcohólico: 14.65 % vol.

Acidez Total: 4.2 g/L

pH: 3.18

Nota de Cata

Color amarillo pálido, brillante y con notas verdosas. En nariz destaca el carácter el carácter floral. Aroma complejo con matices de madreselva y fondo frutal de pera y melocotón. Fresco y armónico con la madera. En boca se nos presenta estructurado, sedoso, amplio. Equilibrado con cierta untuosidad y frescura. Acentos minerales y sensaciones cítricas. Gran persistencia final.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.