



2022

Variedades:

Vino blanco elaborado con variedades autóctonas: Garnacha blanca 55%, Garnacha rosada/gris 32% y Cariñena blanca 13%.

Suelos y Viña:

Las tres variedades provienen de dos fincas de viñas viejas, de 90 y 110 años, situadas en la zona más llana de la región donde el terroir es aluvial formado por piedras de canto rodado y arena.

Viticultura:

Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, haciendo todo lo que sea necesario para que las uvas expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg, realizando pre-maceración

en frío (2-4°C) en cámara frigorífica y posterior maceración pelicular en depósito.

Las garnachas han fermentado y hecho una crianza durante 8 meses en barricas de roble francés de 500 l., con removido de sus lías (bâtonnage) por un cierto periodo de tiempo.

La cariñena blanca ha sido vinificada en tina de inox a baja temperatura permaneciendo en contacto con sus lías hasta el ensamblaje.

Nuestro objetivo es obtener la mejor expresión de cada variedad.

Graduación: 13 %vol.

PH: 3,3

Acidez total: 5,4 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 0,4 gr/l

Embotellado: 19/06/2023

Producción limitada:

4.200 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color dorado.

Aromas complejos de flor seca, flor amarilla y anisados. A medida que evoluciona, surgen suaves notas de *brioche* de su crianza, enmarcadas por un fondo mineral, piña madura y fruta con hueso.

Proveniente de una añada cálida, en boca nos presenta una textura untuosa y sedosa. Una fresca acidez cítrica inicial, aumentando en intensidad mientras recorre el paladar entre volumen, estructura y culminando en un final con un sutil toque mineral salino.