



2017

Variedades:

Vino blanco elaborado con variedades autóctonas: Garnacha blanca 50%, Garnacha rosada/gris 20% y Cariñena blanca 30%.

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 premaceración

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: 13.5 %vol.

pH: 3.3

Acidez total: 5.4 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: < 2 g/l

Embotellado: 14/06/2018

Producción limitada:

3.285 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color amarillo brillante.

Complejo bouquet de aromas cítricos, frutas de hueso, hierbas secas de bosque y flores blancas. Durante su evolución en copa van apareciendo ligeras notas de tostados, brioche y un fondo mineral calcáreo y de Piedra hoguera.

En boca tiene una entrada sedosa y untuosa, con un volumen que crece a su paso, acabando con un recorrido final largo y fresco.