

“Cariñena blanca en terroir de arena”

Variedades:

100% Cariñena blanca.

Suelos i Viñas:

Vino elaborado con uvas de cepas viejas de 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 ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

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.

El vino ha fermentado a baja temperatura en tina de inox permaneciendo en contacto con sus lías durante 8 meses.

Graduación: 13 %vol.

pH: 3,1

Acidez total: 7,1 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales:0,4 g/l

Fecha de embotellado:

29/06/2022

Producción limitada:

800 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color amarillo con reflejos verdosos.

Bouquet de hierbas aromáticas como el hinojo, cítricos y una exótica piña tropical acompañada de una nota mineral de piedra de fuego/sílex.

En boca se muestra amplio, con un volumen y una acidez en perfecto equilibrio dando paso a un recorrido largo donde perdura su característica mineralidad y salinidad.

Expresión pura del *terroir*.