

**Variedades:**

Vino blanco elaborado con variedades autóctonas: Garnacha blanca 545%, Garnacha rosada/gris 35% y Cariñena blanca 20%.

Suelos y Viña:

Las tres variedades provienen de dos fincas de viñas viejas, de 100 y 120 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 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: 5,3 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: 0,4 gr/l

Embotellado: 14/06/2024

Producción limitada:

3.800 botellas (750 ml)

**Nota de cata**

Color dorado.

De entrada, aromas a hierbas mediterráneas y fruta cítrica como la manzana verde. A medida que evoluciona, aparecen sus notas de albaricoque, sin perder este final fresco y salino.

En boca nos presenta una frescura y acidez cítrica inicial que aumenta en intensidad mientras recorrer el paladar. Volumen, estructura y sedosidad que culmina con un sutil toque mineral salino.