



La Degustació i varietats:

2025 Anyada 2023. (100% Garnatxa Blanca)

El seu color groc pàl·lid,

Un nas elegant, que recorda la poma verda amb un toc més especiat i mineral.

A la boca té una entrada suau, afruïtat i amb una acidesa fixa ben marcada.

La Vinya

Les vinyes són ecològiques, de secà i el treball es fa amb un llaurat mínim per garantir la sostenibilitat ambiental, la matèria orgànica del sòl i la disponibilitat d'aigua.

Elaboració:

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra derrapat i trepitjat a la premsa vertical.

La fermentació alcohòlica es realitza a unes temperatures entre 17°C-18°C, amb llevats autòctons (del propi raïm).

Mínima intervenció. No hi ha tractament en fred ni cap producte que eviti la precipitació tartàrica.

Criança:

Criat 6 mesos en bota de roure francès.

Clima:

La ubicació és a 376 m sobre el nivell del mar.

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dona hiverns molt freds i estius molt secs i calorosos.

La pluviometria anual és a una mitjana aproximada de 400 mm, es tracta de cultiu de secà, i aquest estrès hídric ens dona uns vins concentrats i amb una bona estructura.

Sòl:

Sòls pobres, franc-argilosos i baix a matèria orgànica.