



### La Degustación y variedades:

**2052 añada 2023.** (100% Garnacha Blanca)

Su color amarillo pálido,

Una nariz elegante, que recuerda a la manzana verde con un toque más especiado y mineral.

En boca tiene una entrada suave, afrutado y con una acidez fija bien marcada.

### El viñedo:

Los viñedos son ecológicos, de secano y el trabajo se realiza con un labrado mínimo para garantizar la sostenibilidad ambiental, la materia orgánica del suelo y la disponibilidad de agua.

### Elaboración:

La vendimia se realiza manual en cajas de 20 kg.

La uva entra despallada y estrujada en la prensa vertical.

La fermentación alcohólica se realiza a unas temperaturas de entre 17°C-18°C, con levaduras autóctonas (de la propia uva).

Mínima intervención. No hay tratamiento en frío, ni ningún producto que evite la precipitación tartárica.

### Crianza:

Criado 6 meses en barrica de roble francés.

### Clima:

La ubicación es a 376 m sobre el nivel del mar.

Mediterráneo con una marcada Influencia continental que nos da inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos.

La pluviometría anual está a una media aproximada de 400 mm, se trata de cultivo de secano, y este estrés hídrico nos da unos vinos concentrados y con una buena estructura.

### Suelo:

Suelos pobres, franco-arcillosos i bajo en materia orgánica.

