

# LA BRUJXA DELS MUDEFES

## La Degustació i varietats:

**L'Entrada de l'spill 2020.** (90% Carignan i 10% Garnatxa negra)

El seu color és vermell intens,

Un nas elegant, barreja de fruites vermelles i balsàmics.

A la boca té un pas sedós, amable i amb un final que ens recorda aquesta fruita vermella més madura combinada i amb un toc més especiat.

## Elaboració:

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra als dipòsits sense derrapar, sencer.

Maceració pre-fermentativa en fred durant 4 dies a 12 graus.

La fermentació alcohòlica es realitza amb llevats autòctons amb unes temperatures entre 20°C - 25°C

## Criança:

Reserva de 18 mesos en bóta de roure francès de 500 litres, de 300 litres i 24 mesos d'ampolla.

## Clima:

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

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dóna 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 dóna uns vins concentrats i amb una bona estructura.

## Sòl:

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



**Entrada de l'spill 2020**

