

LA BRUIXA DELS MUDEFES

La Degustación y variedades:

La Entrada de l'spill 2020. (90% Carignan y 10% Garnacha negra)

Su Color es rojo intenso,

Una nariz elegante, mezcla de frutas rojas y balsámicos.

En boca tiene un paso sedoso, amable y con un final que nos recuerda esta fruta roja más madura combinada y con un toque más especiado.

Elaboración:

La vendimia se realiza manual en cajas de 20 kg.

La uva entra en los depositos sin despalillar, entera.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 12 grados.

La fermentación alcohòlica se realiza con levaduras autóctonas con unas temperaturas de entre 20°C - 25°C

Crianza:

Reserva de 18 meses en barrica de roble francès de 500 l, de 300 l y 24 meses de botella.

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 matèria orgànica.



Entrada de l'spill 2020

