

# LA BRUIXA DELS MUDEFES

## La Degustació i varietats:

**El terra cruu 2020** (50% Garnatxa negra i 50 % Syrah)

El seu color és vermell intens.

Un nas potent, especiat, fruites i recorda també el fonoll.

A la boca l'entrada és fina i sedosa i no obstant la potència de la terra el fa carnós i intens.

La barreja d'aquestes dues varietats fa que el vi estigui molt ben equilibrat tant a l'entrada a la boca com al final.

## 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:

Estem ubicats a 379 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.



**El Terra Cruu 2020**

