



BENUFET

Garnatxa Blanca

D.O. Terra Alta

Viñedos en 450m acariciados por los vientos de Cerç i de Garbí de la finca Benufet, un vino redondeado en las tinas de cemento que gana corpulencia con el reposo de las lías. Garnacha blanca en estado puro!

Elaboracion

Vendimia manual en cajas de 18 kg con cuidada selección en el campo. Enfriamiento a unos 3-5 °C durante unas 20-24 horas. Prensado directo con uva entera para limitar la extracción de polifenoles. Desfangado estático. Fermentación a unos 13-15 °C en tinas de hormigón. "Bâtonnage" de las lías finas durante unos dos meses para mejorar las sensaciones en boca. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

Nota de Cata

La viña vieja de garnacha blanca nos da un vino de una alta concentración y de una finura excepcional. El vino descansa en hormigón, y un pequeño porcentaje en "foudres". La nariz juega entre la fruta blanca en flor y la fruta blanca madura, con las justas pinceladas de la madera, bien integrada. De textura ancha y envolvente, carnoso pero fresco, de viva acidez, largo y profundo. Un blanco muy gastronómico.

Análisis

- Alcohol : 13.5 %
- Azucar Residual : 0.42 g/l
- Acidez Total : 6.80 g/l