



LA SERRA BLANC

Garnatxa Blanca

D.O. Terra Alta

100% Garnacha blanca de la finca más emblemática, cepas irregulares que aguantan el paso del tiempo con valentía. Un vino embellecido con tina de roble Francés, reflejo del terruño y emblema de la casa.

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 barrica de roble. "Bâtonnage" de las lías finas durante unos dos meses para mejorar las sensaciones en boca. Crianza durante unos 10 meses. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

Nota de Cata

La densidad que nos muestra el vino en copa, nos deja entrever el potencial de este gran blanco, que sólo se elabora en las mejores añadas. La Sierra proviene de una dulce finca de viña vieja de Garnacha Blanca, el tesoro de la Terra Alta. Potente en nariz y boca, fruta concentrada y madera que se funde, dejando sutiles aromas de humo y pan tostado. El ligero amargor de la Garnacha lo hace aún más compleja y largo. Un vino que tiene un gran recorrido en el tiempo.

Análisis

- Alcohol : 14.5 %
- Azucar Residual :
- Acidez Total :