

# Benufet 2023

## Ecològic

D.O. TERRA ALTA

PREMIS



### NOTA DE TAST

Les vinyes velles de Garnatxa Blanca ens donen un vi d'una alta concentració i mineralitat. Un blanc molt gastronòmic.



Color palla pàl·lid i brillant.



El nas juga entre la fruita blanca en flor i la fruita blanca madura.



En boca és molt net i mostra una textura ampla i envolvent, carnós però fresc, amb una acidesa viva, llarg i profund.

### VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%



### VINYES

El raïm prové de diferents parcel·les de la Terra Alta, totes elles en zones amb força alçada (més de 450m s. n. m) i cultivades de manera ecològica. Vinyes d'entre 30 i 90 anys amb rendiments molt baixos per tal d'aportar concentració i mineralitat al vi.

### TIPUS DE SÒL

Sorra amb contingut d'argila sobre roca calcària.



### ELABORACIÓ



Verema manual en caixes de 18 kg amb acurada selecció al camp i posteriorment també al celler. Refredament del raïm a 3-5 °C durant unes 24 hores. Premsat directe amb raïm sencer i posterior oxidació controlada del most per limitar l'extracció de polifenols. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits de formigó. Criança amb *bâtonnages* regulars de les lies fines en els mateixos dipòsits de formigó durant uns 5 mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Lleugera clarificació i filtració abans de l'embotellat.

### MARIDATGE

Arròs caldós, arròs mariner o tot tipus de peixos. Un vi molt gastronòmic.



13,5% Vol.



8 - 9°C

### CLIMATOLOGIA



Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.



Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerç, un vent fred i sec del nord-oest.



Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



Sabies que...?

El nom Benufet és un topònim àrab que perdura encara tants anys després i significa Fill d'Ufet.

