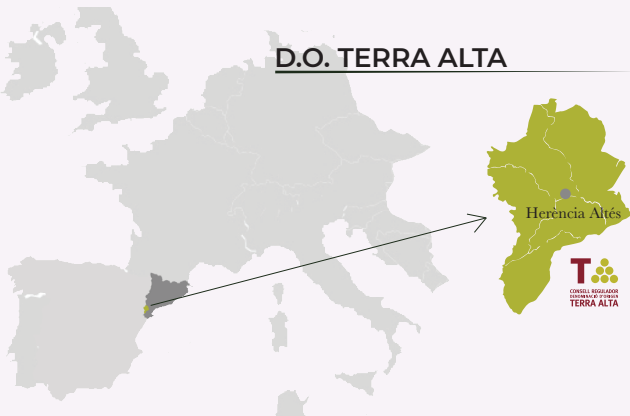


Benufet 2023

Ecológico

D.O. TERRA ALTA



PREMIOS



NOTA DE CATA

Las viñas viejas de Garnacha Blanca nos dan un vino de una alta concentración y mineralidad. Un blanco muy gastronómico.



Color pajizo pálido y brillante.



La nariz juega entre la fruta blanca en flor y la fruta blanca madura.



En boca es muy limpio y muestra una textura ancha y envolvente, carnosos pero fresco, con una acidez viva, largo y profundo.

VARIEDADES

Garnacha Blanca 100%



VIÑEDOS

La uva procede de diferentes parcelas de la Terra Alta, todas ellas en zonas con bastante altitud (más de 450m s. N. M) y cultivadas de manera ecológica. Viñas de entre 30 y 90 años con rendimientos muy bajos para aportar concentración y mineralidad al vino.

TIPO DE SUELO

Arena con contenido de arcilla sobre roca caliza.



ELABORACIÓN



Vendimia manual en cajas de 18 kg con cuidada selección en el campo y posteriormente también en la bodega. Enfriamiento de la uva a 3-5°C durante unas 24 horas. Prensado directo con uva entera seguido de una oxidación controlada del mosto para limitar la extracción de polifenoles. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósitos de hormigón. Crianza con *bâtonnages* regulares de las lías finas en los mismos depósitos de hormigón durante unos 5 meses a fin de mejorar las sensaciones en boca. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

MARIDATGE



Arroz caldoso, arroz marinero o todo tipo de pescados. Un vino muy gastronómico.

13,5% Vol.



8 - 9°C

CLIMATOLOGÍA



Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.



Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.



Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



¿Sabías que...?

El nombre Benufet es un topónimo árabe que perdura aún tantos años después y significa Hijo de Ufet.

