

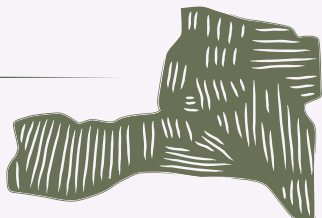
La Serra Blanc 2020

Ecològic

D.O. TERRA ALTA

PREMIS

FINCA LA SERRA



Vinyes centenàries provinents de la finca de La Serra, situada sobre un altiplà a més de 450m d'alçada s. n. m. on els 2 vents de la zona intervenen d'una forma molt notòria aconseguint una correcta maduració i perfecte estat sanitari del raïm. Molt poca densitat de vinya, menys de 1000 ceps/ha, i rendiments molt baixos (700 gr/cep), que li aporten al vi molta concentració i una marcada sensació de mineralitat.

NOTA DE TAST



Color daurat tènue, net i brillant.



Aromes penetrants de cera, albercoc, prèsec, espècies i pell de llimona.



En boca te una entrada fresca, amb molta concentració i mineralitat. Pas dens i cremós, amb final persistent. Molt elegant.

VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%



TIPUS DE SÒL

Sòls de diferents textures amb predomini calcari.

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 Cerd, un vent fred i sec del nord-oest.



Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Verema manual en petites caixes de 18 kg amb una molt acurada selecció al camp. Refredament dels raïms a uns 3-5 °C durant unes 24 hores. Premsat directe amb raïm sencer per limitar l'extracció de polifenols i oxidació del most.

Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits de formigó amb posteriors båttonages de les lies fines durant 3 mesos per tal d'aconseguir més cremositat en boca.

Criança de 10 mesos en 1 fudre de roure austríac de 2500L, en una bóta de roure austríac de 600L i en una àmfora de 600L.

Producció limitada: 4900 ampolles.

MARIDATGE

Combina perfecte amb un tàrtar de salmó.



14,5% Vol.



8 - 10°C



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



Sabies que...?

“La Serra és un homenatge al meu iaio, ja que la vinya i ell eren de la mateixa generació, van néixer a principis del SXX”, Núria Altés.

