

La Serra Blanc 2020

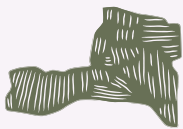
Ecológico



D.O. TERRA ALTA

FINCA LA SERRA

Viñas centenarias de la finca de La Serra, situada sobre una meseta a más de 450 metros de altura s. n. m. donde los 2 vientos de la zona intervienen de una forma muy notoria consiguiendo una correcta maduración y perfecto estado sanitario de la uva.



Muy poca densidad de viña, menos de 1000 cepas / ha, y rendimientos muy bajos (700 gr / cepa), que le aportan al vino mucha concentración y una marcada sensación de mineralidad.

NOTA DE CATA



Color dorado tenue, limpio y brillante.



Aromas penetrantes de cera, albaricoque, melocotón, especias y piel de limón.



En boca tiene una entrada fresca, con mucha concentración y mineralidad. Paso denso y cremoso, con final persistente. Muy elegante.

VARIEDADES

Garnacha Blanca 100%



TIPO DE SUELO

Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo.

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.



PREMIOS



ELABORACIÓN



Vendimia manual en pequeñas cajas de 18 kg con una muy cuidada selección en el campo. Enfriamiento de las uvas a unos 3-5 °C durante unas 24 horas. Prensado directo con uva entera para limitar la extracción de polifenoles y oxidación del mosto. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósitos de hormigón con posteriores bâtonnages de las lías finas durante 3 meses para conseguir mayor cremosidad en boca. Crianza de 10 meses en 1 fudre de roble austriaco de 2500L, en una barrica de roble austriaco de 600L y en un ánfora de 600L.

Producción limitada de 4900 botellas.

MARIDAJE

Combina perfecto con un tartar de salmón.



14,5% Vol.



8 - 10°C



Sabías que...?

“La Serra es un homenaje a mi abuelo, ya que la viña y él eran de la misma generación, nacieron a principios del SXX”, Núria Altés.

