

# FINCA LA TERRENAL

---

Finca La Terrenal es un vino elaborado exclusivamente con garnacha blanca de viñas viejas, plantadas en vertientes soleadas y en suelos arcillosos. Es en este tipo de suelo cuando la garnacha blanca se manifiesta en plenitud, con carácter y potencia.



**Productor:** Edetària

**Denominación:** D.O. Terra Alta

**Origen:** España / Terra Alta

**Graduación:** 14.5 º

**Presentación:** 75 cl.

**Acidez:** 6,1 g/l

**Azúcar residual:** 0,4 g/l

**Variedades:** Garnacha Blanca 100%

**Producción:** 800-1.000 botellas

**Edad del viñedo:** más de 60 años

**Densidad de la plantación:** 2.500-2.800 cepas/ha

**Superficie del viñedo:** 0,75 ha

**Suelo:** Los suelos arcillosos durante el periodo estival ofrecen gran resistencia a la liberación del agua, por ello la planta sufre un estrés hídrico superior incluso a la de los suelos arenosos.

**Vendimia:** Manual en cajas de 15kg. Las cajas se depositan en frigorífico durante 48 horas para bajar la temperatura de la uva entre 3-5ºC.

**Fermentación:** Desfangado natural por gravedad durante 48 horas. Fermentación a 18ºC durante unos 20-25 días.

**Crianza:** El 100% pasará 8 meses en barricas de 350 y 500 litros.

**Tipo de barrica:** Roble francés de 305 y 500 litros de capacidad con tuestes especiales para las garnachas de suelos arcillosos.

**Temperatura de servicio:** 12-14°

**Tipo de cierre:** Corcho natural

**Tipo de vino:** Blanco

## PUNTUACIONES

Guía Peñín: vtg'2018 95p, vtg' 2017 95p , vtg'16 96p

Decanter: vtg'16 92p

James Suckling: vtg'15 92p

Jancis Robinson: vtg'17 17+/20p., vtg'15 18/20 p

## NOTAS DE CATA

Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.

# FINCA LA TERRENAL

---

Finca La Terrenal is made exclusively with old vines garnacha blanca growing on sunny terraces on clay soils. Such soil offers a unique nature to garnacha blanca fully enhancing its intense personality.



**Producer:** Edetària

**Appellation:** D.O. Terra Alta

**Origin:** Spain / Terra Alta

**Alcohol:** 14.5 °

**Size:** 75 cl.

**Total acidity:** 6,1 g/l

**Residual sugar:** 0,4 g/l

**Grape varietals:** Garnacha Blanca 100%

**Production:** 800-1.000 bot.

**Age of the vineyards:** + 60 years old

**Plantation density:** 2.500-2.800 vines/ha

**Total surface:** 0,75 ha

**Soil:** Clay soils hold water during Summer, thus vines suffer a hydric stress even higher than in sandy soils.

**Harvest:** September 27th-28th. Hand picked grapes in small 15kg. cases. Low temperature storage for 48 hours at 3°-5°C.

**Fermentation:** 48 hours natural gravity debourbage, followed by fermentation at 18°C for 20-25 days

**Aging:** 100% 8 months in 350 and 500l. barrels.

**Type of barrel:** French oak 305 and 500l. with spacial toasts for greanche wines in clay soils.

**Service:** 12-14°

**Closure :** Natural cork

**Type of wine:** White

## ACCOLADES

Guía Peñín: vtg' 2018 95p, vtg' 2017 95p, vtg' 16 96p

Decanter: vtg' 16 92p

James Suckling: vtg' 15 92p

Jancis Robinson: vtg' 17 17++/20p., vtg' 15 18/20 p

## TASTING NOTES

Complex aromas highlighting its mineral nuances. Lush entry, focused midpalate, full bodied and amazingly fresh finish.

# FINCA LA TERRENAL

---

Finca La Terrenal és un vi elaborat exclusivament amb Garnatxa blanca de vinyes velles, plantada en costers cara-solats en sòls argilosos. En aquest tipus de terreny és quan la Garnatxa blanca es manifesta amb plenitud de caràcter i potència.



**Productor:** Edetària

**Denominació:** D.O. Terra Alta

**Origen:** Catalunya / Terra Alta

**Graduació:** 14.5 °

**Presentació:** 75 cl.

**Acidesa:** 6,1 g/l

**Sucre residual:** 0,4 g/l

**Raïm:** Garnatxa Blanca 100%

**Producció:** 800-1.000 ampolles

**Edat de la vinya:** més de 60 anys

**Densitat de la plantació:** 2.500-2.800 ceps / ha

**Superfície de vinya:** 0,75 ha

**Sòl:** Els sòls argilosos durant el període estiuenc ofereixen gran resistència a l'alliberament de l'aigua, per això la planta pateix un fort estres hídric, superior inclús al que pateix en sòls arenosos.

**Verema:** Manual en caixes de 15kg. Les caixes es posen al fred durant 48 hores per baixar la temperatura del raïm entre 3-5°C

**Fermentació:** Desfangat natural per gravetat durant 48 hores. Fermentació a 18°C durant uns 20-25 dies.

**Criança:** El 100% passarà 8 meses en bótes de 350 i 500 litres.

**Tipus de bóta:** Roure francès de 350 i 500 litres de capacitat amb torrats especials per a les garnatxes.

**Temperatura de servei:** 12-14°

**Tipus de tapat:** Suro natural

**Tipus de vi:** Blanc

## PUNTUACIONS

Guia Peñín: vtg' 2018 95p, vtg' 2017 95p, vtg' 16 96p

Decanter: vtg' 16 92p

James Suckling: vtg' 15 92p

Jancis Robinson: vtg' 17 17++/20p., vtg' 15 18/20 p

## NOTAS DE CATA

Complexitat aromàtica on destaca la seva mineralitat. En boca és un vi dual, amb una entrada càlida i potent, un recorregut concentrat, estructurat i un final extremadament fresc.