

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 terrer 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 °

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 por 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

Guía Peñín: 94 punts

James Suckling: 92 punts

Jancis Robinson: 18/20 punts

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.