

VIA EDETANA BLANC

Via Edetana blanc està elaborat amb un 70% de Garnatxa Blanca procedent de vinyes de més de 40 anys plantades en sòl de "panal" i "tapàs", i un 30% de Viognier. Un cop finalitzada la fermentació es realitza l'assemblatge, rebent la meitat del vi una criança de quatre mesos en bótes de 300 litres i l'altra meitat es treballa en les seves mares fines per extreure la màxima expressió varietal.



Productor: Edetària

Denominació: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduació: 13,5 °

Presentació: 75 cl., 150 cl.

Acidesa: 5,6 g/l

Sucre residual: 0,5 g/l

Varietats: Garnatxa Blanca 70%, Viognier 30%

Producció: 50.000 ampolles

Edat de la vinya: més de 40 anys

Densitat de plantació: 2.500-2.800 ceps / ha

Superfície de la viya: 15 ha

Sòl: "Panal" duna fòssil del quaternari, composició arenosa. "Tapàs" sòl de textura franca amb material subjacent argilós.

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

Fermentació: Desfangat natural per gravetat durant 48 hores. Fermentació a 16°C durant uns 15 dies.

Criança: Un cop finalitzada la fermentació es realitza l'assemblatge de tots els vins. El 50% passarà 4 mesos en bótes de 350 i 500 litres. El 50% restant romandrà en dipòsits inox, tot fent un treball amb les seves mares fines per barboteig.

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

Temperatura de servei: 10-12°C

Tipus de tapat: Suro natural.

Tipus de vi: Blanc

PUNTUACIONS

Guía Peñín: 91 punts

James Suckling: 91 punts

Jancis Robinson: 17/20 punts

NOTES DE TAST

En boca és ampli i potent, on els elements aromàtics estan ben integrats, cremós, fresc, mineral i elegant.