

# EDETÀRIA SELECCIÓ BLANC

---

Edetària Selecció blanc està elaborat amb raïms de Garnatxa blanca de vinyes velles en sòl de "panal" (duna fòssil del quaternari) i de baix rendiment. Fermentació i posterior criança de vuit mesos en bótes noves de 500 litres de roure francès.



**Productor:** Edetària

**Denominació:** D.O. Terra Alta

**Origen:** Catalunya / Terra Alta

**Graduació:** 14 °

**Presentació:** 75 cl.

**Acidesa:** 6,3 g/l

**Sucre residual:** 0,9 g/l

**Raïm:** Garnatxa Blanca 100%

**Producció:** 12.000 ampolles

**Edat de la vinya:** més de 60 anys

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

**Superfície de vinya:** 6 ha

**Sòl:** "Panal" duna fòssil del quaternari, composició arenosa.

**Verema:** Manual en caixes de 15kg. Les caixes es posen al fred durant 48 horees 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 90% del vi passarà 8 mesos en barriques de 350 i 500 litres. El 10% restant romandrà en dipòsits de inoxidable.

**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

Decanter: 95 punts

Guía Peñín: 93 punts

James Suckling: 93 punts

Robert Parker: 92 punts

Jancis Robinson: 17,5/20 punts

## NOTES DE TAST

Aromàticament és complex i molt mineral (notes a hidrocarburs). En boca és potent, compensat amb una bona acidesa molt integrada, que li conferirà una vida llarga, estructurat, sedós, llarg, persistent i elegant.

# EDETÀRIA SELECCIÓ WHITE

---

Edetària Selecció white is made from old vines Garnatxa blanca grapes grown in low yields "panal" soils (fossilised dunes). Fermented and aged in French oak 500l. barrels.



**Producer:** Edetària

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

**Origin:** Spain / Terra Alta

**Alcohol:** 14 %

**Size:** 75 cl.

**Total acidity:** 6,3 g/l

**Residual sugar:** 0,9 g/l

**Grape varieties:** Garnatxa Blanca 100%

**Production:** 12.000 bottles

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

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

**Total surface:** 6 ha

**Soil type:** "Panal" fossilised quaternary dunes of sandy texture.

**Harvest:** September 20th-25th. 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:** 90% ages 8 months in 350l. and 500l. and 10% ages in steel vats.

**Barrels:** French oak 350l. and 500l. barrels with special toasts for garnatxa wines.

**Service:** 12°-14°

**Closure:** Natural cork

**Type of wine:** White

## ACCOLADES

[Decanter: 95p.](#)

[James Suckling: 93p.](#)

[Guía Peñín: 93p.](#)

[Jancis Robinson: 17,5+/20p](#)

## TASTING NOTES

Complex mineral aromas with hydrocarbons nuances. Full-bodied entry, which is balanced with a well-integrated acidity, displaying a velvety, persistent, elegant palate and a very long finish.

# EDETÀRIA SELECCIÓ BLANCO

---

Edetària Selecció blanco está elaborado con uvas de Garnacha blanca de viñas viejas en suelo de "panal" (duna fósil) y de bajo rendimiento. Fermentación y posterior crianza de ocho meses en barricas nuevas de 500 litros de roble francés.



**Productor:** Edetària

**Denominación:** D.O. Terra Alta

**Origen:** España / Terra Alta

**Graduación:** 14 °

**Presentación:** 75 cl.

**Acidez:** 6,3 g/l

**Azúcar residual:** 0,9 g/l

**Variedades:** Garnacha Blanca 100%

**Producción:** 12.000 botellas

**Edad del viñedo:** más de 60 años

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

**Superficie del viñedo:** 6 ha

**Suelo:** "Panal" duna fósil del cuaternario, composición arenosa.

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

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

**Crianza:** El 90% pasará 8 meses en barricas de 350 y 500 litros. El 10% restante permanece en depósitos inox.

**Tipo de barrica:** Roble francés de 350 y 500 litros de capacidad con tuestes especiales para las garnachas.

**Temperatura de servicio:** 12-14°

**Tipo de cierre:** Corcho natural

**Tipo de vino:** Blanco

## PUNTUACIONES

Decanter: 95 puntos

Guía Peñín: 93 puntos

James Suckling: 93 puntos

Jancis Robinson: 17,5/20

## NOTAS DE CATA

En nariz es complejo y muy mineral (notas de hidrocarburos). En boca es potente, compensado con una buena acidez muy integrada, que le conferirá una vida larga, estructurado, sedoso, largo, persistente y elegante.