

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 °

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 3-5°C.

Fermentación: Desfangado natural por gravedad durante 48 horas. Fermentación a 18°C 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: 94 puntos

James Suckling: 92 puntos

Jancis Robinson: 18/20 puntos

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.