

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 vinya: 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: 92 punts

James Suckling: 91 punts

Jancis Robinson: 17/20 punts

Wine Spectator: 90 punts

Tim Atkin: 93 punts

NOTES DE TAST

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

VIA EDETANA WHITE

Via Edetana white is made with 70% de Garnacha Blanca from over 40years old vineyards planted in "panal" and "tapàs" soils and 30% Viognier. Assemblage occurs after fermentation, then half the wine ages 2-4 months in 350l.-500l. and the other half rests on its own lees in Steel tanks to achieve the best grape varietal expressión.



Producer: Edetària

Appellation: D.O. Terra Alta

Origin: Spain / Terra Alta

Alcohol: 13,5 °

Size: 75 cl., 150 cl.

Total Acidity: 5,6 g/l

Residual sugar: 0,5 g/l

Grape Varietals: Garnacha Blanca 70%, Viognier 30%

Production: 50.000 bot.

Age of the vineyards: +40 years old

Plantation density: 2.500-2.800 vines/ha

Total surface: 15 ha

Soil: "Panal" quaternary period fossilized sand dune. "Tapàs" franc texture soil with clay traces.

Harvest: September 15th-22nd. 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 16°C for 15 days.

Aging: After fermentation we proceed to assemblage of every wine. 50% aging in 350-500l French oak barrels from 2-4 months and other 50% rests on its own lees in steel tanks.

Type of barrel: 350-500l French oak with special toast for garnacha wines.

Service: 10-12°C

Closure: Natural cork

Type of wine: White

ACCOLADES

[Guía Peñín:](#) 91p

[James Suckling:](#) 91p

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

[Wine Spectator:](#) 90p

TASTING NOTES

Rich palate, with well-integrated aromas, creamy, fresh, saline and elegant.

VIA EDETANA BLANCO

Via Edetana blanco está elaborado con un 70% de Garnacha Blanca procedente de viñas de más de 40 años plantadas en suelo de "panal" y "tapàs" y un 30% de Viognier. Una vez finalizada la fermentación se realiza el ensamblaje, recibiendo la mitad del vino una crianza de cuatro meses en barricas de 300 litros y la otra mitad se trabaja en sus lías finas para extraer la máxima expresión varietal.



Productor: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduación: 13,5 °

Presentación: 75 cl., 150 cl.

Acidez: 5,6 g/l

Azúcar residual: 0,5 g/l

Varietades: Garnacha Blanca 70%, Viognier 30%

Producción: 50.000 botellas

Edad del viñedo: más de 40 años

Densidad de la plantación: 2.500-2.800 cepas/ha

Superficie del viñedo: 15 ha

Suelo: "Panal" duna fósil del cuaternario, composición arenosa. "Tapàs" suelo de textura franca con material subyacente arcilloso.

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 16°C durante unos 15 días.

Crianza: Una vez finalizada la fermentación se realiza el ensamblaje de todos los vinos. El 50% pasará 4 meses en barricas de 350 y 500 litros. El 50% restante permanece en depósitos inox, realizando trabajo con las lías por borboteo.

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

Temperatura de servicio: 10-12°C

Tipo de cierre: Corcho técnico

Tipo de vino: Blanco

PUNTUACIONES

Guía Peñín: 91 puntos

James Suckling: 91 puntos

Wine Spectator: 90 puntos

Jancis Robinson: 17/20 puntos

NOTAS DE CATA

En boca es amplio y potente, donde los elementos aromáticos están bien integrados, cremoso, fresco, mineral y elegante.



E D E t À R I A

Edetaria S.L.

Plaça Comerç, nº 5

43780 – Gandesa

T. 977 42 15 34

info@edetaria.com

www.edetaria.com