

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

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.