

# VIA EDETANA TINTO

---

Via Edetana está elaborado con Garnacha Fina y Peluda 60%, Syrah 30% y Cariñena 10%, de los terruños, "tapàs" (garnachas y syrah) y "tapàs blanc" (cariñena), de viñedos de entre 20 y 40 años de edad. Posterior crianza de doce meses, en barricas de roble francés de 300 litros, antes de realizar el ensamblado y embotellado.



**Productor:** Edetària

**Denominación:** D.O. Terra Alta

**Origen:** España / Terra Alta

**Graduación:** 14,5 °

**Presentación:** 75 cl., 150 cl.

**Acidez:** 5,00 g/l

**Azúcar residual:** 1,1 g/l

**Variedades:** Garnacha Negra 30%, Garnacha Peluda 30%, Syrah 30%, Cariñena 10%

**Producción:** 50.000 botellas

**Edad del viñedo:** de 25 a 40 años

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

**Superficie del viñedo:** 15 ha

**Suelo:** "Tapàs" suelo de textura franca con material subyacente arcilloso. (Garnacha fina y peluda). "Vall" suelos limosos, fértiles y profundos. (Syrah) "Tapàs blanc" suelos poco profundos con fragmentos carbonatados. (Cariñena)

**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:** Fermentación entre 22-25°C durante unos 15 días.

**Crianza:** Una vez finalizada la fermentación se realiza el ensamblaje de todos los vinos. El 90% pasará 12 meses en barricas de roble francés de 300 litros. El 10% restante en inox para refrescar el ensamblaje.

**Tipo de barrica:** roble francés de 300 litros de capacidad.

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

**Tipo de cierre:** Corcho natural

**Tipo de vino:** Tinto

## PUNTUACIONES

Guía Peñín: 91 puntos

Jancis Robinson: 17/20 puntos

Robert Parker: 90 puntos

## NOTAS DE CATA

En nariz surgen las frutas rojas maduras como cerezas y frambuesas. Al movimiento de copa aparecen notas balsámicas. En boca es amplio, goloso, largo, persistente y con taninos dulces y redondos.