

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

Guía Peñín: 93 punts

James Suckling: 93 punts

Robert Parker: 92 punts

Jancis Robinson: 17,5/20

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.