

# EDETÀRIA SELECCIÓ BLANCO

---

Edetària Selecció blanco está elaborado con uvas de Garnacha blanca de viñas viejas en suelo de "panal" (duna fósil) y de bajo rendimiento. Fermentación y posterior crianza de ocho meses en barricas nuevas de 500 litros de roble francés.



**Productor:** Edetària

**Denominación:** D.O. Terra Alta

**Origen:** España / Terra Alta

**Graduación:** 14 °

**Presentación:** 75 cl.

**Acidez:** 6,3 g/l

**Azúcar residual:** 0,9 g/l

**Variedades:** Garnacha Blanca 100%

**Producción:** 12.000 botellas

**Edad del viñedo:** más de 60 años

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

**Superficie del viñedo:** 6 ha

**Suelo:** "Panal" duna fósil del cuaternario, composición arenosa.

**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 90% pasará 8 meses en barricas de 350 y 500 litros. El 10% restante permanece en depósitos inox.

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

**Temperatura de servicio:** 12-14°

**Tipo de cierre:** Corcho natural

**Tipo de vino:** Blanco

## PUNTUACIONES

Guía Peñín: 93 puntos

James Suckling: 93 puntos

Robert Parker: 92 puntos

Jancis Robinson: 17,5/20

## NOTAS DE CATA

En nariz es complejo y muy mineral (notas de hidrocarburos). En boca es potente, compensado con una buena acidez muy integrada, que le conferirá una vida larga, estructurado, sedoso, largo, persistente y elegante.