

terrae

Vinos Parcelarios



FICHA DE CATA TERRAE FINCA LA DEHESA

Variedad 100% Garnacha blanca · Vino ecológico

Origen Finca La Dehesa, Belchite. Bajo Aragón

Cultivo ecológico

Altitud: 560 m

Suelos: calizos y arcillosos que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría. Zonas con cascajo que permiten la permeabilidad y el aprovechamiento del agua.

Vendimia Primera quincena de septiembre

Añada 2019

Alcohol: 14% | **Acidez total:** 4.3 g/l | **Azúcar residual:** <1 g/l

Elaboración Fermentación sin hollejos durante tres semanas, con temperatura controlada a 14°C. Crianza durante cuatro meses en barricas de roble francés de 500L con sus lías, batoneadas periódicamente.

Nota de cata En nariz, aromas a fruta blanca (pera, melocotón), cítricos, y dulces notas florales típicas de la Garnacha blanca.

En boca, una potente estructura con ligeros tonos herbales. Mango con notas cítricas de pomelo y la mineralidad característica de esta región. Acidez equilibrada y refrescante con un postgusto largo y redondo.



TEMPORE