

CARA NORD

DE LES MUNTANYES
DE PRADES

Blanco 2014

Altitud: Hasta 800m

Geografía: Terreno con una amplia gama de ondulaciones del paisaje, rodeado de altas montañas y bosques de robles y encinas en el Parque Natural de las Montañas de Prades y en el Parque Natural de Bosque de Poblet.

Suelos: Suelos pobres de pizarra y arcilo-calcáreos con afloramientos rocosos, acantilados y montañas escarpadas.

Clima: Continental – Mediterráneo con noches frías que permiten el descanso de la viña y retarda acumulaciones de azúcares, conservando la acidez y ayudando a la construcción del sabor.

Temperatura media: 13°C.

Precipitaciones medias anuales: 450-550 l/m².

Horas de sol anuales: 2700 h/año.

Manejo de la viña: Cultivo de secano, cobertura vegetal y viticultura de montaña responsable con la mínima intervención y que prioriza la biodiversidad.

Fermentación a 16°C.

Crianza de 3 meses sobre lías finas.

Varietades: Macabeo y Chardonnay.

Graduación alcohólica: 13% vol.

Nota de cata:

“Sobre un fondo floral, de fruta blanca, ciruela verde y pomelo ácido, se combinan aromas exóticos como la piña tropical, maracuyá y notas minerales. La nariz crece en copa. Boca rotunda con acidez equilibrada por un toque glicérico y un suave tacto afelpado y untuoso. Gran frescor de cítricos y salinidad cremosa en boca. Paso largo, persistente y vibrante.”

