

EDETÀRIA SELECCIÓ BLANCO



D.O. TERRA ALTA



Edetària Selección blanco está elaborado con uvas de Garnacha blanca de vin?as viejas en suelo de "panal" (duna fo?sil) y de bajo rendimiento. Fermentacio?n y posterior crianza de ocho meses en barricas nuevas de 500 litros de roble france?s.

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

EDETÀRIA SELECCIÓ BLANCO

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.