

EDETÀRIA SELECCIÓ "FINCA EL MAS"



Edetària Selección "Finca El Mas" está elaborado con uvas de Garnacha Peluda 60%, Garnacha Fina 30%, y Cariñena 10%, en suelo de "còdols", "tapa?s" y "tapa?s blanc" respectivamente.

Una crianza de doce meses en barricas de 500 litros de roble francés acabará por matizar armonicamente su conjunto.

Productor:	Edetària
Denominación:	D.O. Terra Alta
Origen:	España / Terra Alta
Clasificación:	Vi de Finca
Graduación:	15 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Garnacha Peluda 60%, Garnacha Negra 30%, Cariñena 10%
Producción:	10.000 botellas
Edad del viñedo:	más de 40 años
Densidad de la plantación:	2.500-2.800 cepas/ha
Superficie del viñedo:	5 ha
Suelo:	"Còdols" antiguo lecho de un río con pedregosidad superficial (Garnacha Peluda). "Tapa?s" suelo de textura franca con material subyacente arcilloso (Garnacha fina y peluda). "Tapa?s blanc" suelos poco profundos con fragmentos carbonatados (Cariñena).
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:	Fermentación entre 22-25°C durante unos 25-30 días.
Crianza:	Una vez finalizada la fermentación se realiza el ensamblaje de todos los vinos. El 90% pasará 12 meses en barricas de roble francés de 300 litros.
Tipo de bodega:	Roble francés de 300 - 500 litros de capacidad.
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho natural
Tipo de vino:	Tinto

PUNTUACIONES

Guía Peñín: 94 puntos
James Suckling: 91 puntos
Wine Enthusiast: 91 puntos
Jancis Robinson 17,5/20 puntos

EDETÀRIA SELECCIÓ "FINCA EL MAS"

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, sus primeros aromas son balsámicos y mentolados. Al movimiento de copa surgen las frutas rojas maduras, notas a especias. En boca es potente, sedoso, con taninos redondos y muy integrados. Destaca por su complejidad y elegancia, gracias a una buena acidez.