



S'ÀMFORA MUDÈFER BLANC · MAR 2018

ELABORACIÓ



LOCALIZACIÓ

País: Espanya
Denominació d'origen: Terra Alta
Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnacha blanca 100%
Verema setembre 2018
Agricultura sostenible



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada
Viticultura sostenible



CRIANÇA

De 8 a 10 mesos en barrica de roure francès i americà, 12 mesos en àmfora, dels quals 6, submergides sota la mar.
Producció limitada de 300 àmfors.

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Mudèfer és un vi que prové de les vinyes més velles del celler. Situada en valls molt particulars, envoltades de boscos i entre 400 i 550 m d'altitud, on la pluviometria anual no supera els 400 l/m². Aquestes vinyes estan cultivades en terrasses naturals amb sòl de terra "panal", que són sòls forts, profunds, calcaris i permeables.



TAST

El vi té una superfície color groc pàl·lid amb reflexos grisos, molt brillant. És recomana decantar-les o tenir-lo mitja hora obert abans de consumir, perquè pugui expressar la seva màxima intensitat aromàtica. Presenta aromes varietals molt fins i delicats però profunds com els d'aranja, albercoc, flors blanques i ametlla tendra. Bon equilibri i molta frescor en nas. En boca, de llarg recorregut, toc de torrat, molt franc i evocador, amb un entremat de fruita blanca, cítrics, aranja i llimona, molt rodó, carnós i molt fresc. Net, amb presència d'herbes locals i una acidesa de luxe. Final de boca profund i amb bona persistència, suaument amarg típic d'aquesta varietat.