



S'ÀMFORA MUDÈFER BLANCO · MAR 2018

ELABORACIÓN



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIETADES

Garnacha blanca 100%

Vendimia septiembre 2018

Agricultura sostenible



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada

Viticultura sostenible



CRIANZA

De 8 a 10 meses en bodega de roble francés y americano, 12 meses en ánfora, de los cuales 6, sumergidas bajo el mar.

Producción limitada de 300 ánforas

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Mudèfer es un vino que proviene de las viñas más viejas de la bodega. Situadas en valles muy particulares, rodeados de bosques y entre 400 y 550 m de altitud, donde la pluviometría anual no supera los 400 l/m². Estas viñas están cultivadas en terrazas naturales con suelo de tierra "panal", que son suelos fuertes, profundos, calcáreos y permeables.



CATA

El vino tiene una superficie color amarillo pálido con reflejos grises, muy brillante. Se recomienda decantarlos o tenerlo media hora abierto antes de consumir, para que pueda expresar su máxima intensidad aromática.

Presenta aromas varietales muy finos y delicados pero profundos como los de pomelo, albaricoque, flores blancas y almendra tierna. Buen equilibrio y mucho frescor en nariz. En boca, de largo recorrido, toque de tostado, muy franco y evocador, con un entramado de fruta blanca, cítricos, pomelo y limón, muy redondo, carnoso y muy fresco. Limpio, con presencia de hierbas locales y una acidez de lujo. Final de boca profundo y con buena persistencia, suavemente amargo típico de esta variedad.