

BODEGA

LABOTERA



MUDÉFER

BLANCO



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIETADES

Garnacha blanca 100%



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada



CRIANZA

De 6 a 8 meses en bota francesa nueva

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Las uvas provienen, tras una primera selección en campo, de viñas viejas recogidas a mano. Estas uvas dan estructura y buena acidez al vino.

El mosto fermenta a una temperatura controlada de 14 °C en depósitos de Inox y después se transvasa en barricas nuevas de roble francés de 300 L, donde hace una crianza mínima de 6 meses.



CATA

Color dorado, con reflejos verdes y grises, típicos de la garnacha blanca.

En nariz, encontramos notas cítricas y de fruta blanca madura, pera, manzana, con toques de frutas tropicales y florales mixtas con notas de tostado y café que derivan de la crianza en madera. Al final, se puede notar un poco de amargor, tipicidad de la variedad de uva.

En boca, encontramos notas cítricas y fruta blanca en armonía con la parte tostada de la crianza en roble francés.

La redondez que tenemos en boca se debe al trabajo de las lías finas después de la fermentación alcohólica con la técnica del bastoneo.

