

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

SAVIESA 2023

Edad del viñedo

Este vino procede de algunas viñas tintas de nuestra parcela más viejas, plantadas hace más de 50 años..

Tipo de suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso con cantos rodados. Procede de la parcela más cercana al río Tastavins..

Altitud viñedo

La parcela se encuentra a 600 metros de altura. Buscamos altitudes altas para combatir el cambio climático.

Elaboración

Recolectamos las uvas a mano, en cajas de 20 kilos, preservando la integridad de la uva, realizando una selección de racimos, que posteriormente despallamos y estrujamos cuidadosamente.

Separamos el vino de las pieles y pepitas decidiendo mediante cata y una vez alcanzamos el color que deseamos. Después prensamos las pieles a baja presión para extraer la mayor calidad

Realizamos una ligera Crianza en barrica de roble frances de tercer año, por espacio de 16 Semanas, para redondearlo en boca, pero evitando la aportación de aromas secundarios, y así preservar la fruta delicada de esta variedad

Fase visual

Limpio y Brillante, de capa muy ligera y colar rosa intenso. Es el preludio de un vino singular, que nos sorprenderá.

Fase olfativa

Aroma franco y fresco, de intensidad media y marcada. Fresas maduras con notas lácticos.

Fase gustativa

Complejo en boca, con gran cuerpo, acidez equilibrada y un gran final. Largo recorrido en boca, que permite deleitarse en cada fase de la cata.



Acidez:


6,7 g/L



Grado alcohólico:

13% vol.



 [Carretera Fuentespalda a Ráfales Km 2,2](#)
[Paraje Mas de Lluçia,](#)
[Ráfales \(Teruel\)](#)

 <https://www.masdellucia.com/>

 [Mas de Lluçia Wine Estate](#)

 [@masdellucia](#)