



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



TRES HERMANAS 2023

Edad del viñedo

Este vino procede de la parcela situada en el centro de la finca Mas de Lluçia, plantada en 2018 con la variedad Garnacha Blanca, bien soleada y expuesta a los vientos de la sierra Molinera.

Tipo de suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso. El viñedo está situado en tres bancales sucesivos, que atenuan la pendiente y recogen el agua de la lluvia.

Altitud viñedo

La parcela se encuentra a más de 650 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.

Despallamos, estrujamos y maceramos durante 12 horas a baja temperatura para extraer aroma y color de la variedad, antes de aplicar un suave prensado. Fermentamos a baja temperatura durante unos 30 días.

Continuamos con una crianza sobre lías finas durante 6 meses, y concluimos con una Crianza en barrica de roble francés de primer año, a lo largo de 16 Semanas.



Fase visual

Intenso color dorado, limpio y brillante. Densa lagrimea persistente que nos adelanta el volumen que percibiremos en boca.



Fase olfativa

Aroma franco, de intensidad alta, con marcadas notas de pera y melocotón, integradas con las ligeras notas de vainilla y coco aportadas por la crianza sobre roble francés.



Fase gustativa

Paso lento y cálido en boca, que permite deleitarse en su degustación. Cuerpo intenso y redondo. Mantiene su presencia durante largos segundos para disfrute del paladar.



Acidez:

5,2 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](#)