

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



LO FOC BLANCO

Viñedo

Este vino integra las variedades blancas de la Finca Mas de Lluçia, provenientes de dos parcelas, donde la madurez del Macabeo plantado en 1970 complementa la juventud de la Garnacha del 2016.

Suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso donde crece la Garnacha blanca, mezclado con algunas zonas de cantos rodados en la parcela de Macabeo debido a su cercanía al río.

Altitud

Las parcelas se encuentran a más de 600 metros, en la ladera suroeste de Punta Molinera, que aporta frescor nocturno y buena aireación.

Elaboración

Recolectamos las uvas a mano, en cajas de 20 kilos, preservando la integridad de la uva, realizando una selección de racimos.

Despalillamos, estrujamos y maceramos durante unas horas antes de aplicar un suave prensado. Fermentamos a baja temperatura durante 30 días las variedades por separado.

Concluimos con una crianza sobre lías finas durante 6 meses, y un ligero macerado con madera de roble. Ensablamos las variedades antes del embotellado.



Fase visual

Podemos ver que es un vino limpio, cristalino y brillante, nos sorprende su color dorado debido a la previa maceración con sus pieles. Si agitamos suavemente la copa, apreciamos que se dibuja una lágrima persistente que nos adelanta su cuerpo.



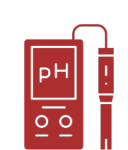
Fase olfativa

Encontramos un vino franco, con intensidad aromática media y con recuerdos frutales, que se mantienen en copa y se intensifican con el paso del tiempo.



Fase gustativa

Apreciamos un vino seco y equilibrado con matices frutales. Suave en la entrada de boca debido a la crianza sobre lías, con cuerpo y calidez. Mantiene su presencia durante largos segundos para deleite del paladar.



Acidez: 4,9 g/L



Grado alcohólico: 14% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdelluciawineestate](#)