

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



LO FOC TINTO

Viñedo

Este vino integra las variedades tintas de la Finca Mas de Lluçia, provenientes de cuatro parcelas iconicas, donde conviven la Cariñena y Garnacha plantadas en 1970 con la Alicante Bouschet y las Garnachas juvenes de 2016.

Suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso, predominante en la finca y que da su particularidad a nuestros vinos.

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 cuidadosa selección de racimos en la cepa.

Despallamos y estrujamos, fermentando en contacto con las pieles y pepitas a temperatura controlada, facilitando una maceración delicada para extraer el color y los aromas característicos de cada variedad. El descube lo decidimos con cata y al alcanzar el color que define la personalidad de este vino.

Prensado a baja presión para extraer la mayor calidad y frescor. Ensamblamos las variedades antes del filtrado y embotellado.

Fase visual

Es un vino limpio y brillante, de capa media y tonos rojos picota que denotan frescura y vivacidad. Si agitamos suavemente la copa, apreciamos que se dibuja una lágrima persistente que nos adelanta su cuerpo.

Fase olfativa

Vino franco con intensidad aromática media, notas de frutos rojos, fresas recién cortadas con unas leves notas lácticas. Redondo y persiste en nariz.

Fase gustativa

Paso fluido en boca y persistente, ligeramente astringente al inicio y con acidez a final de boca que alarga su percepción. Se aprecian las notas a frutos rojos en todo momento.

 **Acidez:** 6,9 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](#)

 [@masdelluciawineestate](#)