

EST. — 1702

# MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

## SAVIESA

### Edad del viñedo

Este vino procede de una de nuestras parcelas 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. Criomaceramos durante unas horas las pieles con el mosto para extraer los aromas de la variedad y después realizamos un suave prensado.

Tras la fermentación, controlada por temperatura, realizamos la crianza sobre lías durante 6 meses y concluimos con una ligera maceración con madera de roble.



### Fase visual

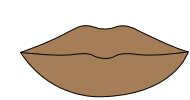
Podemos ver que es un vino limpio, cristalino y brillante, nos sorprende su color dorado pálido.

Si agitamos suavemente la copa, apreciamos que se dibuja una lágrima que nos adelanta el cuerpo y volumen en boca que porta este vino debido a la crianza sobre lías.



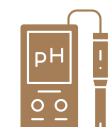
### Fase olfativa

Encontramos un vino franco, sin defectos, con intensidad aromática media donde son los protagonistas los aromas de la propia uva con elegantes notas florales.



### Fase gustativa

Apreciamos un vino seco, fino y equilibrado con notas florales. Se aprecia suavidad y volumen en boca, donde resalta esa sedosidad que nos aporta la crianza sobre lías.



**Acidez:** 4,5 g/L



**Grado alcohólico:** 13,5% vol.



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



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



[Mas de Llucia Wine Estate](#)



[@masdelluciawineestate](#)