

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](#)