

EST. — 1702

# MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

## SENGLAR

### 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. El viñedo está situado en lo alto de una suave pendiente donde el agua escurridiza se filtra y la planta prioriza la calidad a la producción.

### Altitud viñedo

La parcela se encuentra a más de 600 metros de altura. Buscamos altitudes altas para combatir el cambio climático.

### Elaboración

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

Posteriormente despalillamos y estrujamos cuidadosamente para iniciar la maceración y fermentación, que se controla mediante temperatura.

Separamos el vino de las pieles y pepitas decidiendo mediante cata y una vez alcanzamos el color que deseamos. Después prensamos las pieles a baja presión para extraer la mayor calidad.

### Fase visual

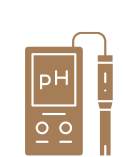
Nos sorprende su color violáceo oscuro. Al agitar suavemente la copa, apreciamos que se dibuja una lágrima persistente que nos adelanta el cuerpo y el volumen en boca de este vino.

### Fase olfativa

Encontramos un vino franco, de intensidad aromática media donde son protagonistas los aromas de la propia uva. Aparece un aroma especiado y de frutas maduras, con un toque balsámico que recuerda al eucalipto e incrementa su complejidad.

### Fase gustativa

Apreciamos un vino seco, con cuerpo y estructura, donde el alcohol y la acidez poseen un buen equilibrio. En boca, la protagonista es la fruta negra madura, como las ciruelas o frutos del bosque.




**Acidez:** 6,5 g/L



**Grado alcohólico:** 14% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdelluciawineestate](#)