



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



LO FOC BLANCO 2023



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 blanca 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. Despalillamos, estrujamos y maceramos durante 12 horas a baja temperatura para extraer aroma y color de la variedad, antes de aplicar un suave prensado.

Fermentamos a baja temperatura durante unos 30 días, con una posterior crianza sobre lías finas durante 6 meses, y concluimos con una crianza en barrica de roble francés de primer año, a lo largo de 16 Semanas.



Fase visual

Limpio y brillante, de un sorprendente color dorado motivado por las 12 horas de criomaceración prefermentativa. Ligeros tonos verdes que reflejan la frescura de este vino mediterráneo. Lagrimea persistente que nos adelanta el volumen que percibiremos en boca.



Fase olfativa

Aroma franco, de intensidad media, con un elegante equilibrio entre notas frutales y florales, que expresa las características de las variedades y el momento de vendimia de cada una.



Fase gustativa

Paso ligero en boca, con un final equilibrado. Acidez matizada, con cuerpo medio y agradable final amargo aportado por la garnacha blanca.



Acidez: 5,3 g/L

Grado alcohólico: 12,5% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdellucia](#)