



EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



LO FOC TINTO 2023

Viñedo

Este vino integra las variedades tintas de la Finca Mas de Lluçia, provenientes de cuatro parcelas iconicas, donde conviven la Cariñena, Garnacha Tinta y Bobal plantadas en 1970 con la Alicante Bouschet y la Garnacha tinta joven plantada en 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 kg, preservando la integridad de la uva. Despalillamos y estrujamos cuidadosamente para iniciar la maceración y fermentación.

Descubamos mediante cata, y prensamos las pieles a baja presión para extraer la mayor calidad.

Realizamos una ligera Crianza en barrica de roble frances de segundo año, por espacio de 24 Semanas, para redondearlo en boca, pero evitando la aportación de aromas secundarios, y así preservar la fruta delicada de las variedades que integran este vino

Fase visual

Limpio y Brillante, de capa liguera y rojo rubí, que denota la frescura y vivacidad del vino.

Fase olfativa

Aroma franco y fresco, de intensidad alta, con marcadas notas de fruta roja.

Fase gustativa

Paso fluido en boca, cuerpo ligero y redondo. Fresco y amable que te invita a repetir. Equilibrado con largo final y ligero toque amargo



Acidez: 5,3 g/L



Grado alcohólico: 13,5% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdellucia](#)