

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



PLORONA 2023

Edad del viñedo

Este vino procede de la parcela que embellece el Mas de Lluçia, plantada en 2016 con Variedades Garnacha Tinta y Alicante Bouschet

Tipo de suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso. El viñedo está situado en una parcela con una ligera pendiente, muy aireada y orientada al suroeste.

Altitud viñedo

La parcela se encuentra a más de 650 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. 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 bodega de roble francés 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 esta variedad

Fase visual

Limpio y Brillante, de capa medio y color granate. que denota la frescura y vivacidad del vino.

Fase olfativa

Aroma franco e intenso. Flores y hierbas aromáticas del bosque mediterráneo que circunda la finca.

Fase gustativa

Cuerpo intenso que continua la experiencia que iniciamos en la fase olfativa. Redondo y complejo, inmejorable para combinarlo con platos de montaña






Acidez: 5,3 g/L



Grado alcohólico: 14% vol.



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

 <https://www.masdellucia.com/>
 [Mas de Lluçia Wine Estate](#)
 [@masdellucia](#)