



EST. — 1702

# MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



## TRES HERMANAS 2023

### Edad del viñedo

Este vino procede de la parcela situada en el centro de la finca Mas de Lluçia, plantada en 2018 con la variedad Garnacha Blanca, bien soleada y expuesta a los vientos de la sierra Molinera.

### Tipo de suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso. El viñedo está situado en tres bancales sucesivos, que atenuan la pendiente y recogen el agua de la lluvia.

### 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 kilos, preservando la integridad de la uva, realizando una selección de racimos.

Despallamos, 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.

Continuamos con una 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

Intenso color dorado, limpio y brillante. Densa lagrimea persistente que nos adelanta el volumen que percibiremos en boca.



### Fase olfativa

Aroma franco, de intensidad alta, con marcadas notas de pera y melocotón, integradas con las ligeras notas de vainilla y coco aportadas por la crianza sobre roble francés.



### Fase gustativa

Paso lento y cálido en boca, que permite deleitarse en su degustación. Cuerpo intenso y redondo. Mantiene su presencia durante largos segundos para disfrute del paladar.



Acidez:

5,2 g/L



Grado alcohólico:

13% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdellucia](#)