



## 2052 (Dedicat a les meves filles i el meu nebot)

### La Degustació i varietats:

**2052** anyada 2024 . (100% Garnatxa Blanca)

La seva color groc pàl·lid,

Un nas elegant, que recorda la poma verda amb un toc més especiat i mineral.

A la boca té una entrada suau, afruitat i amb una acidesa fixa ben marcada.

### La vinya:

Les vinyes són ecològiques, de secà i el treball es fa amb un llaurat mínim per garantir la sostenibilitat ambiental, la matèria orgànica del sòl i la disponibilitat d'aigua.

### Elaboració:

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra derrapat i trepitjat a la premsa vertical.

La fermentació alcohòlica es realitza a unes temperatures entre 17°C-18°C, amb llevats autòctons (del propi raïm).

Mínima intervenció. No hi ha tractament en fred ni cap producte que eviti la precipitació tartàrica.

### Criança:

Criat 10 mesos en bóta de roure francès.

### Clima:

La ubicació és a 376 m sobre el nivell del mar.

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dóna hiverns molt freds i estius molt secs i calorosos.

La pluviometria anual és a una mitjana aproximada de 400 mm, es tracta de cultiu de secà, i aquest estrès hídric ens dóna uns vins concentrats i amb una bona estructura.

### Sòl

Sòls pobres, franc-argilosos i baix matèria orgànica i calcaris.

