

# LA BRUIXA DELS MUDEFES

## La Degustació i varietats :

**L'Entrada de l'spill 2021. (90% Carignan i 10% Garnatxa negra)**

La seva Color és vermell intens ,

Un nas elegant , barreja de fruites vermelles i balsàmics .

A la boca té un pas sedós , amable i amb un final que ens recorda aquesta fruita vermella més madura combinada i amb un toc més especiat .

## Elaboració :

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra als dipòsits sense derrapar , sencera.

Maceració pre -fermentativa en fred durant 4 dies a 12 graus .

La fermentació alcohòlica es realitza amb llevats autòctones amb unes temperatures entre 20°C - 27°C

## Criança :

Reserva de 19 mesos amb bóta de roure francès de 500 l, de 300 l i més de 24 mesos d'ampolla.

## 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 està 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 en matèria orgànica i calcaris .

