

LA BRUIXA DELS MUDEFES

La Degustació i varietats:

Terra crua 2021 (90% Garnatxa negra i 10% Syrah)

La seva color és vermell intens.

Un nas potent, especiat, fruites i recorda també el fonoll.

A la boca l'entrada és fina i sedosa i no obstant la potència de la terra el fa carnós i intens.

La barreja d'aquestes dues varietats fa que el vi estigui ben equilibrat, tant a l'entrada a la boca com al final.

Elaboració:

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra als diposits sense derrapar, sencer.

Maceració prefermentativa en fred durant 6 dies a 12 graus.

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

Criança:

Reserva de 18 mesos amb bóta de roure francès de 500 l, de 300 l i 24 mesos d'ampolla.

Clima:

Estem ubicats a 379 m sobre el nivell del mar.

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dona 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 dona uns vins concentrats i amb una bona estructura.

Sòl:

Sòls pobres, francoargilosos i baix en matèria orgànica.

