

LA BRUIXA DELS MUDEFES

La Degustación y variedades:

El terra crua 2021 (90% Garnatxa negra i 10% Syrah)

Su color es rojo intenso.

Una nariz potente, especiada, frutas y recuerda también al hinojo.

En boca la entrada es fina y sedosa y sin embargo la potencia de la tierra lo hace carnoso e intenso.

La mezcla de estas dos variedades hace que el vino esté muy bien equilibrado, tanto a la entrada en boca como al final.

Elaboración:

La vendimia se realiza manual en cajas de 20 kg.

La uva entra en los depósitos sin despalillar, entera.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 6 días a 12 grados.

La fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas con unas temperaturas de entre 20°C - 27°C

Crianza:

Reserva de 18 meses en barrica de roble francés de 500 l, de 300 l y 24 meses de botella.

Clima:

Estamos ubicados a 379 m sobre el nivel del mar.

Mediterráneo con una marcada Influencia continental que nos da inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos.

La pluviometría anual está a una media aproximada de 400 mm, se trata de cultivo de secano, y este estrés hídrico nos da unos vinos concentrados y con una buena estructura.

Suelo:

Suelos pobres, franco-arcillosos i bajo en materia orgánica.

