



PORTAL del MONTSANT



Santbru Blanc

Santbru Blanco se caracteriza por la garnacha blanca de viñas viejas de entre 60 y 80 años de edad.

Vinificación

Fermentada en tinas de acero inoxidable y envejecida en barricas de roble francés de 500 litros

Viticultura

Garnacha blanca procedente de 4 fincas de entre 60 y 80 años, conducidas en vaso y de muy baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros. Suelos arcillo-calcáreos y de descomposición granítica. La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en los viñedos situados al norte y a 700-800 metros de altitud (Cornudella)

Características sensoriales

Color amarillo pálido, brillante y con notas verdosas. En nariz destaca el carácter floral. Aroma complejo con matices de madre selva y fondo frutal de pera y melocotón. Fresco y armónico con la madera. En boca se nos presenta estructurado, sedoso, amplio. Equilibrado con cierta untuosidad y frescura. Acentos minerales y sensaciones cítricas. Gran persistencia final.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Montsant

VARIETADES:
80% Garnacha Blanca y 20% Macabeo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14'65 % vol., Acidez
Total: 4'2 g/L, pH: 3'18, Contiene
Sulfitos

AÑADA:
2017