

SANT SEBASTIÀ *dels Gorgs*

MONESTIR BLANCO 2021

EL MONESTIR DE SANT SEBASTIÀ DELS GORGS BLANCO 2021 ES UN VINO EN EL CUAL SE BUSCA MOSTRAR LA EXPRESIÓN DIRECTA E INMEDIATA, SIN MATICES, DE LOS VIÑEDOS QUE LO FORMAN. UN REFLEJO PURO DE LA AÑADA.

VINIFICACIÓN

Prensado de la uva entera. Fermentación muy lenta a temperatura controlada de 16 °C en depósitos inox. Todas las parcelas fermentadas por separado hasta el coupage previo al embotellado..

VITICULTURA

Las parcelas siguen el curso del río Bitlles. La primera parcela, en vaso de unos 70 años, se encuentra ubicada a unos 200 metros snm, con un suelo profundo y franco, sumando un entorno fresco pero sin muchas humedades se obtiene una maduración lenta pero sana de la uva. La segunda parcela, de 18 años, emparrada y situada a unos 450 m, presenta un suelo rico en arcilla y con presencia de licorella. Junto a su exposición, permite obtener uvas con una riqueza aromática y textura importantes. Ambas parcelas se encuentran en conversión a la viticultura ecológica.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Añada marcada por la gran sequía durante todo el ciclo del viñedo. La primavera y el fin de verano cálidos hicieron que la vendimia fuera avanzada. La uva ha dado un vino aromático, fino y tenso. Las uvas se vendimiaron el 28 de agosto y el 8 de septiembre 2021.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y afrutado, aromas cítricos y florales. En boca es un vino con nervio, fresco y con un largo postgusto.



ZONA DE ELABORACIÓN
D.O. Penedès

CRIANZA

VARIEDADES
Macabeo y
Sauvignon Blanc

ANÁLISIS
Grado alcohólico 12,5%
Contiene sulfitos

AÑADA
2021