

Salix 2020

Equilibrio, intensidad y pureza. Fino, delicado y persistente

Variedades: 65% Garnacha Blanca, 20% Macabeo, 15% Pedro Ximenes.

Suelo: Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

Elaboración i crianza: Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección grano a grano en la entrada de la bodega. Prensado y desfogado estático. 50 % fermentado en barrica de roble francés con 3 meses de crianza y 50 % fermentado en depósito de inoxidable y crianza de 3 meses sobre lías.

Embotellado: 1.270 botellas en febrero de 2021

Grado alcohólico: 13% vol. **pH:** 3,04 **Acidez total:** 4,9 g / L

Añada 2020

Añada precoz. Las altas temperaturas provocaron que las plantas iniciasen el crecimiento vegetativo entre 2 y 3 semanas antes de lo habitual. Este avance de ciclo, unido a las intensas lluvias primaverales y las altas temperaturas, generó la "tormenta perfecta" para el desarrollo del hongo mildiu. Un verano seco aceleró el proceso de maduración, por lo que la vendimia se inició una semana antes de lo normal. Las uvas sanas resultaron de alta calidad, con rendimientos más bajos

