



CARE

XCLNT
BLANCO

3,698 botellas



Varietades	90% Garnacha blanca y 10% Macabeo
Añada	2021
Alcohol	13,5%
Volumen	750 ml

Ubicación y Clima

D.O.P CARIÑENA, Noreste de España. Altitud entre 600-800 metros, clima continental mediterráneo, pluviometría escasa de menos de 400 mm anuales, teniendo como seña de identidad el viento frío y seco llamado cierzo. Suelos rocosos y pobres.

Características del viñedo

Viñedos en espaldera plantados en 2015. 4.000 cepas/Ha. Regadío. Altitud de 600 m en suelos de cuarcita y arcilla. Poda a 4 pulgares y 2 yemas. Poda tradicional y poda en verde. Vendimia nocturna mecánica. 3-4 septiembre de 2021, 410 litros/año.

Vinificación

Permanece 2 meses sobre sus lías en depósito de acero inoxidable. Fermentado a 16°C depósitos 5,000 lts. Battonnage con nitrógeno.

Crianza

Criado sobre sus lías 6 meses en barricas de roble francés y 12 meses en depósitos Galileo de cemento.

Impresiones del enólogo

El vino muestra un color amarillo pajizo con irisaciones plateadas. Intensos aromas cítricos y tropicales maduros acomplexados con notas florales bien integradas. Aparecen con fuerza matices especiados, frutos secos y notas minerales aportadas por su particular crianza en barrica y Galileo de cemento. De gran complejidad aromática. En boca resulta suave en el encuentro, graso, con gran volumen y dulzor, largo y fresco. Aflorando en retronasal toda su compleja y elegante gama aromática.

Servicio

Recomendamos servir a una temperatura ente 6° y 8°C.

Maridaje

Atún rojo, bacalao al pil pil y carnes de ave.