

# VINYES de la DOT

## el GRATALLUNES

### FICHA TÉCNICA

---

#### VINO BLANCO - EMPORDÀ

- **Variedades y edad de la viña:** garnacha blanca de 25 años y macabeo de 35 años.
- **Análisis:** 13,5% vol.
- **Acidez total:** 4,1 g/l (ATS)
- **pH:** 3,43
- **SO<sub>2</sub> libre:** 20
- **SO<sub>2</sub> total:** 43
- **Azúcares residuales (glucosa y fructosa):** 0,03 g/litre
- **Acidez volátil:** 0,42
- **Cosecha:** manual en cajas de 18 kg, en la mañana del 23 de agosto de 2017, luna menguante, día fruta.
- **Elaboración:** prensado suave y desfangado estático a 8 °C. Fermentación en acero inoxidable a 15 °C desde el 25 de agosto hasta el 4 de septiembre, cuando se agotaron todos los azúcares.
- **Crianza:** crianza sobre sus propias lías finas durante cuatro meses, con dos o tres bastoneos semanales.
- **Clarificación:** ligera clarificación con bentonitas naturales.
- **Filtración:** filtrado suavemente con celulosa de forma previa a su embotellado.
- **Notas de cata:** sus densas lágrimas nos remiten a los abanicos aluviales que forman sus tierras de origen. Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En primera nariz, sorprende por su inmenso frescor y delicado perfume de tisana con un fondo cítrico. Notas de tila, anís verde y un toque de tomillo refrescan la personalidad golosa de la garnacha blanca. La amplitud y untuosidad en boca inundan el paladar en combinación con un ligero amargor y sabor a heno que confirma la personalidad de este vino. En final de boca, regala notas frescas de pomelo, laurel y melón cantaloup, y una sensación de frescor que nos recuerda sus orígenes graníticos.
- **Geología y edafología de la parcela de El Priorat de Masarac:**

Entre el curso de la riera de Anyet (al oeste) y el arroyo de Bruixots (al este) se encuentra nuestra parcela de El Priorat. Un paisaje descrito por el mapa morfoedáfico de la DO: terreno arenoso del abanico aluvial plioceno de Peralada. La parcela se sitúa sobre terrazas fluviales con cantos de hasta 30 cm de granito o esquistos con algunos cuarzós angulosos. Son suelos arenosos y su matriz es de grava, con origen en esquistos y arena granítica o sablón.



# VINYES de la DOT



Sobre todo en la zona de la garnacha blanca, encontramos ortosas rosas con abundantes bloques de cuarzo de distintos colores, especialmente blanco y naranja, este último debido a su riqueza en óxido de hierro. Los bloques de cuarzo se reconocen por su aspecto blanco-gris-rosado, con transición de colores gradual y fractura concoidea. Los cantos vivos de las fracturas cortan como el vidrio y el mineral es tan duro que raya el propio vidrio.



**Fotos:** Bloques de cuarzo blanco que provienen de los diques de cuarzo de la zona de Sant Climent Sescebes.