

Singulars Carinyena Blanca 2023



VARIETATS

Carinyena blanca 100% provinent de la selecció dels ceps d'aquesta varietat d'una vinya de 70 anys del paratge de Fontanilles plantada en terrenys de pissarra.



NOM

El nom pretén expressar el que es busca en aquesta sèrie de vins del Mas Lluçes: una sèrie de vins Singulars únics i diferents en cada anyada; sempre provinents de varietats autòctones i vinyes molt velles i elaborats en quantitats molt petites.

El disseny de l'etiqueta reproduïx el dibuix d'una paret de pedra seca que cerca transmetre aquesta idea de singularitat de cada una de les pedres que la conformen.



ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa òptim i homogeni.

El most va macerar amb les pells del raïm durant tres hores a 10°C de temperatura i a continuació es va escórrer per gravetat i va fermentar en dipòsit inox a 17°C de temperatura. Va fer una criança de 5 mesos en ou de formigó.

Previ al seu embotellat es va filtrar i estabilitzar a -3°C de temperatura.



NOTA DE TAST

Color daurat brillant. Aroma complex amb notes de pell de cítric madur, llimona, taronja, herbes de sotabosc mediterrani. En boca és delicat, suau, fresc, harmònic, elegant, subtil i mineral.



MEDALLES

- 2022 Millor Carinyena blanca Guia de Vins de Catalunya 2025 (9,87 punts)
- 2022 92 punts Guia Peñin 2025
- 2021 93 punts Guia Peñin 2024
- 2018 Millor Carinyena blanca. Guia de Vins de Catalunya 2021 (9,83 punts)
- 2017 Millor vi blanc de la Guia de Vins de Catalunya 2020 (9,80 punts)

PRODUCCIÓ



2.505

CRIANÇA

5 mesos
en ou de ciment

ALCOHOL



13,5% Vol.

