

Singulares Carinyena blanca 2025



VARIEDADES

Cariñena blanca 100% proveniente de la selección de las cepas de esta variedad de una viña de más de 70 años del paraje de Fontanilles plantada en terrenos de pizarra.



EL NOMBRE

El nombre pretende expresar lo que se busca en esta serie de vinos de Mas Llunes: Unos vinos SINGULARES únicos y diferentes en cada añada; siempre provenientes de variedades autóctonas y viñas muy viejas y elaborados en cantidades muy pequeñas.

En el diseño de la etiqueta, el dibujo de una pared de piedra seca busca también transmitir esta idea de singularidad de cada una de las piedras que la conforman y que representan a cada uno de los vinos.



ELABORACIÓN

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia para conseguir un grado de madurez óptimo y homogéneo.

El mosto maceró con las pieles de la uva durante tres horas a 10º de temperatura y a continuación se escurrió por gravedad y fermentó en depósitos de acero inox a 17ºC. Ha hecho una crianza de 5 meses en un huevo de hormigón.

Previo a su embotellado se filtró y estabilizó a -3º de temperatura.



NOTA DE CATA

Color dorado brillante. Aroma complejo con notas de piel de cítrico maduro, limón, naranja, hierbas de sotobosque mediterráneo. En boca es delicado, suave, fresco, armónico, elegante, sutil, mineral.



MEDALLAS

2022 - Mejor Carinyena blanca Guia de vins de Catalunya 2025 (9,87 p.)

2022 - 92 puntos Guia Peñin 2025

2021 - 93 puntos Guia Peñin 2024

2018 - Mejor Carinyena blanca. Guia de Vins de Catalunya 2021 (9,83 p.)

2017 - Mejor vino blanco de la Guia de Vins de Catalunya 2020 (9,80 p.)

PRODUCCIÓN



1717

CRianza

5 Meses en
Huevo de hormigón

ALCOHOL



13% Vol.

