



## Ciclic 2015 blanco

**Variedades:** Garnacha blanca 100%.

**Viña:** en la zona denominada "el Pla de les vinyes" dominada al norte por la Sierra Larga, entre las comarcas del Segrià y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada. Seguimos las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y biodinámica desde 2012, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño de pliegues de yesos único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las cubiertas vegetales multiflores para aumentar la biodiversidad vegetal y enriquecer el suelo, confiriendo a la planta el entorno adecuado para que pueda cada año dar la mejor uva. Apoyados por el pastoreo de ovejas para regenerar nuestros suelos a sus paso. Formamos parte de estudios punteros donde pretendemos colaborar para mantener el patrimonio de esta tierra de viñas. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4.166 cepas por hectárea y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca con gran porcentaje de arenas y grandes cantos rodados.



**Climatología:** mesoclima mediterráneo/continental, el cual se caracteriza por tener las mayores oscilaciones de temperatura entre el verano, cuando puede superar los 37°C, y el invierno, cuando se logran temperaturas negativas cercanas a los -10°C casi cada año, presentando una temperatura media de unos 14°C. Tiene un periodo árido en verano, durante el cual no se producen lluvias; las precipitaciones se reparten principalmente entre el otoño y la primavera, siendo la pluviometría media de 310 l/m<sup>2</sup> año, de los cuales 180 mm durante el ciclo vegetativo. Son frecuentes e intensas las nieblas invernales. La dureza de este clima es fruto de la orografía en un corredor natural entre las montañas de los Pirineos y el Valle del Ebro. A pesar de ser una zona cercana al mar a poco más de 85 km, su influencia no llega, porque las sierras litorales y pre-litorales le vallan el paso y hacen que el ambiente sea más fresco y continental por las noches durante la maduración. La vegetación que rodea la viña refleja la dureza de este clima. Está constituida por vegetación de tipo mediterráneo, donde dominan arbustos y encinares.

**Cepas:** con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royat* con dos alturas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aireo de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos.

**Vendimia:** uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año rico y concentrado, de los mejores en la zona, especialmente para blancos, por mantener además el frescor. Invierno frío con heladas habituales. Brotación fue algo tardía, pero compensada por una primavera cálida. Tiempo ideal en maduración con noches frescas y días cálidos sin lluvias. Vendimia manual seleccionada a finales de septiembre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

**Vinificación:** Sangrado del mosto flor sin prensar, con suave desfangado. Primera mitad de la fermentación a 14°C de temperatura en depósitos de acero inoxidable. A mitad de fermentación se traslada a bocoyes nuevos de roble francés y se deja que la temperatura ascienda ligeramente hasta 16°. Una vez acabada la fermentación alcohólica, crianza y *battónage* periódico en la misma barrica.

**Crianza:** en barricas nuevas de 500 litros de bosques franceses seleccionados con dominio de tostados ligeros y granos extrafinos, durante 9 meses.

**Producción:** 3202 botellas de 75cl.

**Nota de cata:** color amarillo brillante de alta intensidad con reflejos entre verdosos con matices algo dorados. Inicialmente notas minerales de piedra de fósforo, ahumada, especiadas, que se mezclan con un fondo de melocotón maduro, albaricoque deshidratado y hierbas aromáticas. Al airear, el vino se abre poco a poco, mostrando un perfil muy complejo donde se mezcla la santolina, anisados, y fondo de frutos secos con piel de naranja confitada. Roble muy bien integrado que aporta suaves notas especiadas de pimienta, nuez moscada y toque de canela. Entrada en boca grasa, llena de textura, muy amplia, fresca, y extremadamente salina. Muy buen equilibrio entre la acidez, volumen y alcohol. Final de boca de gran persistencia y elegancia, que nos hace salivar y abrir el apetito.

