



FRANCK  
MASSARD

# EL MAGO BLANCO, 2020

## *Cataluña, DO Terra Alta*

El Mago blanco nace de una única parcela situada en altitud en la zona de cultivo sobre suelos de piedra caliza.

El nombre del vino se hace eco a la magia que transforma las uvas en vino. También es la contracción del nombre de mi hija Maya y de mi hijo Hugo que es el diseñador de este dibujo.

### *Origen*

Terra Alta. Pueblo: Villalba dels Arcs.

### *Variedad de uva*

100% Garnacha Blanca

### *Edad de la viña*

Entre 12 y 18 años sobre suelos arcilloso-arenoso con vetas de piedra caliza. Viñedo localizado entre 540 y 580 metros de altitud.

### *Información técnica*

Grado alcohólico: 13,5% ; Acidez: 6,8 g/l ; PH: 3,18 ; Vendimia: Manual

### *Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega*

Se realiza un prensado de las uvas, previamente despalilladas, directo y muy suave. Las uvas fermentan en depósito de acero inoxidable durante unos diez días a una temperatura controlada de aproximadamente 18 °C.

### *Crianza*

4 meses en contacto con las lías en tanques de acero inoxidable y 5 meses en barricas usadas de tercer año.

### *Nota de cata*

El Mago blanco 2020 es un vino ligero que destaca por su frescura. En nariz tiene un agradable aroma a manzana verde y a fruta blanca de hueso. En boca se acentúan los aromas cítricos y salinos y el final es largo, con un toque a frutos secos.

Es el compañero perfecto de unas ostras.

### *Premios*

El Mago Blanco 2016: 93 Puntos Guia Peñin

