



FRANCK
MASSARD



HUELLAS Blanco, 2019

Cataluña, DOQ Priorat

Origen

DOQ Priorat. Pueblo: Poboleda.

Este vino procede de 2 pequeñas parcelas del pueblo de Poboleda. La uva fue cosechada a mano en cajas perforadas de 14 kilos de capacidad.

Variedad de uva

100% Garnacha blanca cultivadas sobre suelos de *llicorella*.

Edad de la viña

Los rendimientos de la mayoría de las cepas son bajos (1 kg por cepa). Edad de las cepas entre 25-45 años.

Información técnica

Grado alcohólico: 14,5% ; Acidez: 6,4 g/l ; PH: 3,25 ; Vendimia: Manual

Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega

En el viñedo, donde el nivel de cuidados es máximo, practicamos la agricultura ecológica y no se utilizan pesticidas ni compuestos químicos que no sean respetuosos con el entorno. La vendimia se realiza de forma manual.

Una vez en bodega, las uvas se despallan y fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Se produce la extracción natural combinando remontados y *pigeage*. En bodega, a diferencia de lo que sucede en la viña, la intervención es mínima.

Crianza

El 80% del vino ha fermentado en barricas que han sido utilizadas durante 2 o 3 años y ha sido sometido a "batonnage" cada dos días durante 3 semanas y luego una vez por semana hasta finales de diciembre.

El 15% ha fermentado en tanques de acero inoxidable y el 5% restante en globos de cristal para mantener una fruta más crujiente.

Tras un periodo de 6 meses el vino se mezcla y se embotella.

Nota de cata

Nuestras uvas de garnacha blanca de 2019 maduraron hasta obtener un atractivo tono pecoso que brinda un hermoso equilibrio entre una sensación en boca amplia y una manzana verde fresca. A pesar de su juventud, aromáticamente es muy complejo. Progresivamente revela una combinación de flores blancas, fruta blanca de hueso y aromas complejos como compota de manzana y un toque de frutos secos. En boca destaca el aroma cítrico y mineral. El final es muy revelador y largo con una acidez fresca.