

# Blanc de Clotàs 2020

- Variedades: 80% Macabeo y 20% Tortosí.  
Se practica una viticultura tradicional integrada, orgánica, sostenible y respetuosa con el medio ambiente
- Vinificación: Vendimia manual en cajas.  
Prensado muy suave de los racimos.  
Desfangado estático del mosto flor durante 24 horas en cámara de frío, desde la que pasa a barricas de 225 litros para su fermentación
- Crianza: Crianza de seis meses en las mismas barricas de fermentación
- Volumen: 13%



El vino tiene color amarillo pálido con reflejos dorados, muy limpio y brillante.

En nariz destacan en primer lugar las notas de pastelería con sus levaduras y el azúcar glass, para después dejar paso a la piedra blanca y la carne de uva de mesa.

Con aireación y temperatura se desvelan pinceladas de almíbar y de cera de abeja. Un conjunto aromático serio y elegante en el que se destaca su fina crianza en barrica.

La entrada en boca es amplia, con un tacto sedoso y aterciopelado.

El sabor es a limón confitado con chispas ácidas y final lácteo. Con tiempo de oxigenación asoman toques picantes, hierbas aromáticas y unos amargos que le dan largura.

Su equilibrada acidez le proporciona nervio y es garantía de una muy buena evolución a futuro.

# Blanc de Clotàs 2020

- Varieties: 80% Macabeo and 20% Tortosí. Traditional integrated, organic, sustainable and environmentally friendly viticulture is practised.
- Vinification: Manual harvesting in crates. Very gentle pressing of the bunches. Static racking of the free-run juice for 24 hours in a cold chamber, from where it is transferred to 225-litre barrels for fermentation.
- Ageing: Aged for six months in the same barrels for fermentation.
- Volume: 13% of the total volume of the wine.



The wine has a pale yellow colour with golden reflections, very clean and bright.

On the nose, the first notes of pastry with its yeasts and icing sugar stand out, before giving way to white stone and table grape flesh.

With aeration and temperature, hints of syrup and beeswax are revealed. A serious and elegant aromatic ensemble in which its fine oak ageing stands out.

The entry on the palate is ample, with a silky and velvety feel.

The flavour is of candied lemon with acid sparks and a milky finish. With time of oxygenation, hints of spice, aromatic herbs and bitterness give it length.

Its balanced acidity gives it nerve and is a guarantee of a very good evolution in the future.