

MASIA SERRA

CTÒNIA 2018

Blanc amb Criança

Varietats: 100% Garnatxa Blanca
Envelliment: 4 mesos en bóta de roure francès Allier
Grau alcohòlic: 13,5% vol.
Volum: 75 cl.
Presentació: Caixes de 6 ampolles
D.O.: Empordà
Edat vinya: any 1961
Producció vinya: 23,40 hl / ha
Producció ampolles: 2.132 ampolles de 75 cl

El nom de CTÒNIA és un epítet de Demèter que significa "la del subsòl", i ha estat escollit per venerar la vinya de l'any 1961 de la que neix aquest vi; les arrels dels ceps que la conformen són profundes i ben agafades al subsòl. D'aquesta fermesa surt el raïm de Garnatxa Blanca que origina aquest vi.

Aquest clar esperit honora Demèter, considerada gran deessa de l'agricultura. Segons l'Himne Homèric a Demèter, la deessa concedia el benefici de l'agricultura als qui l'acollien amablement.



Elaboració: Verema manual, recollida amb remolcs petits. El raïm derrapat és introduït en dipòsits inoxidables de maceració (6-8 hores, a 10°C). Només se n'extrau el most en flor i s'inicia la fermentació a 14°C, en un dipòsit inoxidable. A 1.020 de densitat, és traspasat a bótes de roure francès Allier (tipus châteaux) per tal que acabi de fermentar. En les mateixes bótes envulleix durant 3 mesos, on les seves fines lies reben un assidu "bâtonnage".

Nota de tast: Vi blanc de color groc i de tonalitat verdoses. Alt nivell de complexitat i de intensitat aromàtica. Combina aromes de fruita blanca, clorofil·la i lleuger torrat de bóta sense perdre la personalitat del paisatge i la mineralitat del terrer d'on neix. En boca, té una entrada voluminosa, degut a l'envelliment sobre les seves fines lies; lleugera carnositat, sorprenent en un vi blanc. Notable persistència, deguda a la correcte acidesa. Un vi amb molta personalitat i ben vertebrat, amb una gran capacitat per convertir-se en un vi blanc de guarda.