

HERÈNCIA ALTÉS
TERRA ALTA D.O. BENUFET



INFORMAZIONI GENERALI

Il nome Benufet è un toponimo arabo che persiste anche a distanza di tanti anni e significa Figlio di Ufet.

VITIGNO

100% Garnatxa Blanca.

VIGNETI

Le uve provengono da diversi appezzamenti della regione di Terra Alta, tutte collocate ad un'altitudine oltre 450 m s.l.m. e coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Le viti hanno un'età compresa tra i 30 e i 90 anni con rese molto basse per dare concentrazione e mineralità al vino.

SUOLO

Sabbia con contenuto di argilla su roccia calcarea.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette da 18 kg con selezione accurata in campo e successivamente anche in cantina. Raffreddamento dell'uva a 3-5°C per circa 24 ore. Pigiatura diretta con grappoli interi, seguita da un'ossidazione controllata del mosto per limitare l'estrazione di polifenoli. Fermentazione spontanea con lieviti selvatici in vasche di cemento. Invecchiamento con bâtonages regolari delle fecce fini negli stessi vasche di cemento per circa 3-4 mesi per migliorare le sensazioni in bocca. Leggera chiarificazione e filtrazione prima dell'imbottigliamento.

GRADO ALCOLICO

13,5%.

VISTA

Colore paglierino chiaro e brillante.

OLFATTO

Il naso gioca tra frutta bianca in fiore e frutta bianca matura.

GUSTO

In bocca è molto pulito e mostra una trama ampia e avvolgente, carnosa, fresca e con una vivace acidità. Vino lungo e profondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-9°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Arroz Caldoso, Paella o tutti i tipi di pesce.