

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

SENGLAR 2023



Edad del viñedo

Este vino procede de la ladera de una de nuestras parcelas más viejas, plantadas hace más de 50 años.

Tipo de suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso. El viñedo está situado en lo alto de una suave pendiente donde el agua escurridiza se filtra y la planta prioriza la calidad a la producción.

Altitud viñedo

La parcela se encuentra a más de 650 metros de altura. Buscamos altitudes altas para combatir el cambio climático.

Elaboración

Recolectamos las uvas a mano en cajas de 20 kg, preservando la integridad de la uva. Despalillamos y estrujamos cuidadosamente para iniciar la maceración y fermentación.

Descubamos mediante cata, y prensamos las pieles a baja presión para extraer la mayor calidad.

Realizamos una ligera Crianza en barrica de roble frances de segundo año, por espacio de 24 Semanas, para redondearlo en boca, pero evitando la aportación de aromas secundarios, y así preservar la fruta delicada de esta variedad



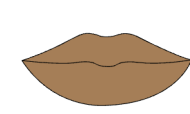
Fase visual

Limpio y Brillante, de capa medio y color purpura. que denota intensidad y complejidad, y augura magníficos momentos en su cata.



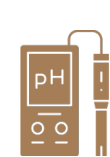
Fase olfativa

Aroma franco, complejo e intenso, a fruta negra madura con notas florales y ligeramente balsámico.



Fase gustativa

Entrada en boca fluida con ligera astringencia madura, que va incrementamos su potencia aromática según avanza su permanencia en boca. Largo final balsámico, con marcada y prologada retronasal.



Acidez: 5,8 g/L



Grado alcohólico: 13,5% vol.



[Carretera Fuentespalda a Ráfales Km 2,2](#)
[Paraje Mas de Lluçia,](#)
[Ráfales \(Teruel\)](#)



<https://www.masdellucia.com/>



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdellucia](#)