celler barranc dels cirers

FITXA TÈCNICA



cirer Solell

Vi blanc · 2025

Anyada	2025
Varietats	Macabeu, garnatxa blanca i viognier
Alcohol	14 %
Producció	4.000 ampolles
Origen	Benlloc i la Vall d'Alba (Castelló)
Altitud	300 – 600 m
Sòl	Calcari, pedregós i llimós; secà
Ceps	50 anys, en vas

Elaboració

Verema manual en caixes de 12 kg. Premsat suau del raïm desrapat, desfangat i fermentació a menys de 16 °C amb llevats neutres. Criança de 7 mesos sobre mares fines en dipòsit inert.

Nota de tast

Groc pàl·lid amb reflexos daurats. Nas de pinya madura, albercoc i mango amb notes de pedra i un lleuger fumat. Boca fresca, vibrant i sedosa, amb final llarg i salí.