celler barranc dels cirers

TECHNISCHES DATENBLATT



cirer Solell

Weißwein · 2025

Jahrgang	2025
Rebsorten	Macabeo, Garnacha Blanca und Viognier
Alkohol	14 %
Produktion	4.000 Flaschen
Herkunft	Benlloc und Vall d'Alba (Castellón)
Höhenlage	300 – 600 m
Boden	Kalkhaltig, steinig und schluffig; ohne Bewässerung
Reben	50 Jahre alt, Buscherziehung

Vinifikation

Handlese in 12-kg-Kisten. Schonende Pressung der entrappten Trauben, Vorklärung und Gärung unter 16 °C mit neutralen Hefen. 7 Monate Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank.

Verkostungsnotiz

Blassgelb mit goldenen Reflexen. Reife Ananas, Aprikose und Mango mit Feuerstein und leichtem Rauch. Frisch, lebendig und seidig am Gaumen, mit langem, salzigem Abgang.