celler barranc dels cirers

FICHA TÉCNICA



cirer Solell

Vino blanco · 2025

Añada	2025
Variedades	Macabeo, Garnacha Blanca y Viognier
Alcohol	14 %
Producción	4.000 botellas
Origen	Benlloc y Vall d'Alba (Castellón)
Altitud	300 – 600 m
Suelo	Calcáreo, pedregoso y limoso; secano
Cepas	50 años, en vaso

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Prensado suave del racimo despalillado, desfangado y fermentación a menos de 16 °C con levaduras neutras. Crianza de 7 meses sobre lías finas en depósito inerte.

Nota de cata

Amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz de piña madura, albaricoque y mango con notas de piedra y ligero ahumado. Boca fresca, vibrante y sedosa, con final largo y salino.