celler barranc dels cirers

FICHE TECHNIQUE



cirer Solell

Vin blanc · 2025

Millésime	2025
Cépages	Macabeo, Grenache blanc et Viognier
Alcool	14 %
Production	4 000 bouteilles
Origine	Benlloc et Vall d'Alba (Castellón)
Altitude	300 – 600 m
Sol	Calcaire, caillouteux et limoneux ; non irrigué
Vignes	50 ans, conduite en gobelet

Vinification

Vendange manuelle en caisses de 12 kg. Pressurage doux des grappes égrappées, débourbage et fermentation à moins de 16 °C avec des levures neutres. Élevage de 7 mois sur lies fines en cuve inerte.

Note de dégustation

Jaune pâle aux reflets dorés. Nez d'ananas mûr, d'abricot et de mangue, avec des notes de pierre à fusil et un léger fumé. Bouche fraîche, vibrante et soyeuse, finale longue et saline.

Barranc dels Cirers · Benlloc, Castellón (Spain) · gestio@barrancdelscirers.com · barrancdelscirers.com