



## LOALTO\_PARCELA LOS ÁLAMOS

En el paraje de Casa Lo Alto los inviernos suelen ser lluviosos, con bajas temperaturas, siempre fríos. La primavera, con tiempo nublado, templado y algo seco a partir de los primeros días de abril trae consigo que la vid cambie el ciclo y evolucione de lo térreo a lo aéreo. La floración acontece a finales de mayo y, dependiendo de la bondad del cielo y del agua que nos haya traído, podemos imaginar la cantidad y calidad de la cosecha.

A partir de mayo se instala el cielo azul y brillante, sin variación, hasta la cosecha. Vendrán julio y agosto con las altas temperaturas de su sol implacable, a las que suceden las amenazadoras tormentas de final de verano.

Es el momento en que nuestras vides demuestran una asombrosa capacidad de adaptación al medio gracias a su habilidad para encontrar agua en capas muy profundas. Es el milagro de la vid en el clima mediterráneo lo que imprime su carácter en las uvas conseguidas.

En los altos cerros de Casa Lo Alto se encuentra nuestro preciado viñedo de Garnacha Blanca. Es el paraje de Los Álamos, donde existe un importante componente arcilloso y elevada humedad freática, en el que esta variedad mediterránea se expresa en todo su esplendor.

Nuestra filosofía a la hora de elaborar es aprovechar la potencia pura, sencilla y honesta que tiene este paraje y que todo ello se ve plasmado en el vino. Para ello la cosecha manual, prensado directo con parte de racimo entero y fermentación natural.

**A**

### CATA

LOALTO A\_PARCELA LOS ÁLAMOS es un vino blanco que refleja sin ambages la personalidad del mediterráneo y sus gentes. Tiene los aromas del terruño de la comarca, con recuerdos a corteza de cítricos, balsámicas hierbas de montaña, con perfumes de salvia y flores blancas. Sabores brillantes y jugosos, con una vena abrasadora de frescura que empuja hasta un final largo y cremoso.

### ELABORACIÓN

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos, primero en depósitos de cemento y después envejece 8 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración. De esta cosecha hemos elaborado 6.745 botellas borgoñonas de 750ml.

Sírvase a 6-8° C.



**Año**  
2023



**Graduación Alcohólica**  
13% Vol.



**Variedad**  
Garnacha blanca