

La Serra Blanc 2017 la millor Garnatxa Blanca d'Espanya

La prestigiosa revista britànica Decanter, en la seva edició de març, va publicar un informe sobre les Garnatxes blanques espanyoles amb un llistat dels millors vins monovarietals del país.

Lidera el llistat La Serra Blanc 2017, amb 96 punts, encara que també es poden trobar altres reconeguts vins d'Herència Altés al *Top 10* com el Trementinaire 2016, amb 92 punts, o el Benufet 2018, amb 91 punts. El vi Herència Altés Garnatxa Blanca 2018 també obté l'excel·lent puntuació de 90 punts i l'Experimental Blanc 2017, 89.

El celler familiar de la Terra Alta es converteix així en el celler amb els vins amb millors qualificacions i amb més vins al rànquing.

No és sorprenent que els vins de Terra Alta estiguin ben posicionats en aquest article, ja que és la varietat per excel·lència de la Denominació d'Origen, on la producció d'aquesta varietat es troba al voltant del 30% de tot el cultiu mundial de Garnatxa Blanca.

Els responsables de preparar aquest article i degustar més de 50 vins monovarietals són els 2 prestigiosos i coneguts Màsters of Wine Pedro Ballesteros i Sarah Jane Evans, juntament amb el crític i el comprador de vins Pierre Mansour.

Es pot veure l'article complet a: <https://www.decanter.com/premium/garnacha-blanca-wines-panel-tasting-results-431227/>

La Serra Blanc 2017, 96 punts



La finca

7 ha de sòls arcil·losos calcaris, molt pobres en matèria orgànica, amb vinyes de Garnatxa Blanca de 80-90 anys d'edat, amb rendiments inferiors als 700 grams per cep. Agricultura ecològica.

Climatologia

Mediterrània amb una marcada influència continental, amb hiverns freds i estius molt secs i calurosos. Pluviometria molt baixa.

Elaboració

Verema manual en caixes de 18 Kg. Pas per cambra de fred a uns 3-5°C durant 24 horas. Fermentació en dipòsits de formigó i posterior criança de 10 mesos en foudre de roure austríac.

Nota de tast

Aromes a fruites d'os i aranja, notes subtils de cera. En boca és dens i intens, molt concentrat però a la vegada molt fresc i amb un llarg postgust.

*Producció limitada de 3188 ampolles.