

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



LO FOC BLANCO

Viñedo

Este vino integra las variedades blancas de la Finca Mas de Llucia, provenientes de dos parcelas, donde la madurez del Macabeo plantado en 1970 complementa la juventud de la Garnacha del 2019.

Suelo

Consiste en un suelo principalmente arcilloso y pedregoso.

Altitud

Las parcelas se encuentran a 600 metros, en la ladera suroeste de Punta Molinera, que aporta frescor nocturno y buena aireación.

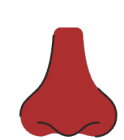
Elaboración

Recolectamos las uvas a mano al amanecer, en cajas de 20 kilos, preservando su integridad y frescura. Despalillamos, estrujamos y maceramos durante 24 horas antes de aplicar un suave prensado. Fermentamos a baja temperatura durante 30 días las variedades por separado. Concluimos la elaboración con una crianza sobre lías finas durante 5 meses, y un delicado infusioando de madera de roble frances. Emsablamos las variedades antes del embotellado.



Fase visual

Podemos ver que es un vino limpio, cristalino y brillante, nos sorprende su color dorado intenso debido a la previa maceración con sus pieles. Es un vino tranquilo, sin presencia de burbujas. Si agitamos suavemente la copa, apreciamos que se dibuja una lágrima persistente que nos adelanta el cuerpo y volumen en boca que porta este vino debido a la crianza sobre lías.



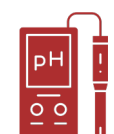
Fase olfativa

Encontramos un vino franco, sin defectos, con intensidad aromática media con recuerdos florales, que se mantienen tiempo en la copa



Fase gustativa

Apreciamos un vino complejo, seco, cálido y equilibrado. Suave en la entrada de boca, con cuerpo y calidez. Mantiene su presencia durante largos segundos para deleite del paladar



Acidez: 4,9 g/L



Grado alcohólico: 14% vol.



[Carretera Fuentespalda a Ráfales Km 2,2](#)
[Paraje Mas de Llucia,](#)
[Ráfales \(Teruel\)](#)



<https://www.masdellucia.com/>



[Mas de Llucia Wine Estate](#)



[@masdelluciawineestate](#)