

EST. — 1702

# MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE



## LO FOC TINTO

### Viñedo

Este vino integra las variedades tintas de la Finca Mas de Lluçia, provenientes de cinco parcelas iconicas, donde conviven la Cariñena plantada en 1970 con la Alicante Bouschet de 2015 y las Garnachas maduras de 1971 y juvenes de 2015.

### 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, en cajas de 20 kilos, preservando la integridad de la uva, realizando una cuidadosa selección de racimos en rama.

Despalillamos y estrujamos, fermentando en contacto con la pieles y pepitas a temperatura controlada, facilitando una maceración delicada para extraer el color y los aromas característicos de cada variedad. El descube lo decidimos con cata y al alcanzar el color que define la personalidad de este vino.

Prensado a baja presión para extraer la mayor calidad y frescor. Ensamblamos todas las variedades antes del filtrado con celulosa y posterior embotellado.

### Fase visual

Es un vino limpio y brillante, con lágrima persistente. Su color es rojo picota

### Fase olfativa

Aromático con notas de frutos rojos, fresas recién cortadas con unas leves notas lácticas. Persiste en nariz.

### Fase gustativa

Paso fluido en boca y persistente, astringente y acidez a final de boca. Demanda cierta crianza en botella



**Acidez:** 6,9 g/L



**Grado alcohólico:** 13% vol.



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



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



[Mas de Lluçia Wine Estate](#)



[@masdelluciawineestate](#)