UNIQUE VINS
by RAMON CANALS

SIANA
Montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

TERRER BLANC



Les varietats de raïm Garnatxa blanca i Macabeu plantades al municipi dels Guiamets (DO Montsant), són la base per l'elaboració del vi blanc SIANA TERRER BLANC.
Després d'una selecció de parcel·les, elaborem el vi fermentant una part del most en dipòsit d'acer inoxidable i una part en bótes de roure, amb una posterior criança de 6 mesos.
Regió: D.O. Montsant. **Subregió:** Els Guiamets.
Clima: mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.
Sòl: argilós amb bona capacitat de retenció d'aigua.
Altitud de plantació de les vinyes: 290m (Garnatxa blanca) i 300m (Macabeu).
Pluviometria: 590 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual en petites caixes de 25 kg, el 20 d'agost el Macabeu i el 22 d'agost la Garnatxa blanca.
Premsat del raïm i fermentació del most: un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posteriorment una part del most fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i una part en bóta de roure, amb una posterior criança de 6 mesos.
Cupatge: Garnatxa i Macabeu.
Tipus de bóta: roure francès de 225L de capacitat.
Temps de criança: 6 mesos.

TAST

Siana Terrer Blanc presenta un color groc pàl·lid i brillant.
En nas, ofereix un aroma intens i elegant de fruita blanca, amb subtils notes d'herbes i flors, complementades per delicades notes torrades procedents de la criança en roure.
En boca és estructurat i fresc, amb una subtil textura cremosa. El final és agradable i persistent, amb notes cítriques i cremoses.
Maridatge recomanat: Ideal amb marisc, peix, carns blanques, plats de pasta i arròs, així com amb cuina asiàtica. També es pot gaudir a copes, acompanyat de tapes lleugeres i bona companyia.

Temperatura de servei: Servir entre 6 i 8 °C.

Ramon Canals
Propietari i Enòleg