UNIQUE VINS
by RAMON CANALS

# SIANA
*Montsant*
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## TERRER BLANCO




Las variedades de uva Garnacha Blanca y Macabeo, cultivadas en el municipio de Els Guiamets (D.O. Montsant), son la base para la elaboración del vino blanco SIANA TERRER BLANC.
Tras una selección de parcelas, elaboramos el vino fermentando una parte del mosto en depósitos de acero inoxidable y otra parte en barricas de roble, seguida de una crianza de 6 meses.
**Región:** D.O. Montsant. **Subregión:** Els Guiamets.
**Clima:** Mediterráneo con cierta continentalidad. El efecto de las montañas, que protegen parcialmente de la influencia marítima, se traduce en un contraste bastante acusado entre las temperaturas diurnas y nocturnas durante la maduración de la uva.
**Suelo:** arcilloso, con buena capacidad de retención de agua.
**Altitud de plantación de los viñedos:** 290m (Garnacha blanca) y 300m (Macabeo).
**Pluviometría:** 590 l/m² de media anual.

### ELABORACIÓN DEL VINO

**Vendimia:** vendimia manual en pequeñas cajas de 25 kg, el 20 de agosto el Macabeo y el 22 de agosto la Garnacha blanca.
**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** Una vez en la bodega, la uva se despalilla y se estruja. Posteriormente, una parte del mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable y otra parte en barricas de roble, seguida de una crianza de 6 meses.
A continuación, el vino realiza la fermentación maloláctica y reposa en barricas de roble americano y francés durante 9 meses.
**Cupaje:** Garnacha blanca y Macabeo.
**Tipo de barrica:** de roble francés de 225L de capacidad.
**Tiempo de crianza:** 6 meses.

### NOTA DE CATA

Siana Terrer blanco presenta un color amarillo pálido y brillante.
En nariz, ofrece un aroma intenso y elegante de fruta blanca, con sutiles notas de hierbas y flores, complementadas por delicados matices tostados procedentes de la crianza en roble.
En boca es estructurado y fresco, con una sutil textura cremosa.
Su final es agradable y persistente, con notas cítricas y cremosas.
Maridaje recomendado: Ideal para acompañar mariscos, pescados, carnes blancas, platos de pasta y arroz, así como cocina asiática.
También se puede disfrutar por copas, acompañado de tapas ligeras y buena compañía.
Temperatura de servicio: Servir entre 6 y 8 °C.

Ramon Canals
***Propietario y Enólogo***