

# VÍCTOR AUSEJO GARNACHA BLANCA

2022



**VIÑEDO:** parcela de 2 Has plantada con Garnacha Blanca en Clavijo a una altitud de 546 metros sobre el nivel del mar. Suelo de textura franca con composición arcillo-limosa, rica en limos gruesos y, en menor medida, aluvial.

Orientación Este-Oeste, ligera pendiente del terreno, buena aireación y exposición solar de los racimos. Labores de viticultura sostenible, mínimamente invasiva. Abono orgánico, no se utilizan herbicidas, mínimo laboreo del suelo.

**VARIEDAD:** 100% Garnacha Blanca.

**ELABORACIÓN:** vendimia manual en cajas de 15 kgs durante la primera semana de octubre. Selección manual de racimos en la bodega. Prensado suave seguido de desfangado estático y fermentación y crianza en barricas de 500 litros de roble francés y húngaro sobre sus lías durante 10 meses con battonâge semanal.

2.000 botellas numeradas.  
13,5% vol.

PH: 3.17 - Acidez total: 6.88 g/l  
Azúcares reductores: 1.1 g/l