



# Therasia 2018

Intenso, poliédrico  
y elegante

## VINO BLANCO DO PENEDES VITICULTURA ECOLÓGICA

Therasia es un intenso, poliedrico y elegante vino blanco de crianza que ha sido elaborado en su primera añada (2018) con un equilibrado ensamblaje de Xarel·lo, Chardonnay y Viognier. Ha sido cuidadosamente elaborado y criado en barricas nuevas de roble francés y acacia, así como en ánforas de barro y cerámica manteniendo el contacto con sus propias lías con el propósito de alcanzar la máxima expresión de estos nobles varietales.

La crianza en maderas aporta volumen en boca, estructura y complejidad aromática. El contacto con las lías protege de la oxidación y confiere al vino un paladar opulento y untuoso. Las cerámicas ayudan a mantener el frescor del vino amortiguando el impacto de la madera.

En su aroma predominan las frutas carnosas de hueso (melocotón y albaricoque), así como notas de almíbar y de miel, todo ello rodeado de un discreto fondo floral (espliego). En el paladar destaca su increíblemente golosa textura acompañada de un gran frescor y una larga persistencia en la que reaparece toda su complejidad aromática.



### VARIETADES

Xarel·lo, Chardonnay y Viognier



### SUELOS

Franco arcilloso - calcáneos



### PORTAINJERTO

110 Richter



### CONDUCCIÓN

Cordón Royat



### MARCO DE PLANTACIÓN

3.500 pies por Ha.



### VENDIMIA MANUAL



### ELABORACIÓN

Barricas nuevas de roble y acacia y ánforas de arcilla



### GRADO ALCOHÓLICO

12,5%



### ACIDEZ

4,3



### PH

3,45



### TEMPERATURA DE SERVICIO

10°C