





UBETA GARNACHA BLANCA

Tipo de vino: Blanco **Composición varietal:**

• Garnacha Blanca (98%)

• Viura (2%)

Producción limitada: 4.000 botellas

Alcohol: 12,5% vol

pH: 3,45

Origen y Filosofía

Esta serie de vinos representa la elegancia natural en estado puro. No se limita a un único viñedo ni a un estilo concreto, sino que refleja una visión ecléctica del vino y la convicción de que la diversidad enriquece las experiencias gustativas. Una propuesta que abraza la complejidad desde la sencillez.

Viticultura

• Superficie del viñedo: 6 hectáreas

• Rendimiento: 5.000 kg/ha

• Localización: Barillas, Cintruénigo y Fitero

• **Suelos:** Aluviales y arcillosos

Cultivo: Orgánico

Vinificación y Crianza

• Vendimia: Manual

• Levaduras: Autóctonas

• Fermentación: En barricas, sobre lías, con levaduras

propias de la uva

• Extracción: Bazuqueos manuales

• Crianza:

o 4 meses en barricas de roble francés

o 3 meses en depósito de cemento

Premios y reconocimientos

93 puntos Tim Atkin 2025

87 points Guía Peñín 2024