

Mas Estela

España

En el extremo norte oriental de Catalunya, allí donde los Pirineos se entregan al mar, en el Parque Natural del Cap de Creus y a sólo 3 km del Mediterráneo, se encuentra el Valle de Sant Romà.

En la cabecera del valle de la ribera de La Selva, con abruptas pendientes superiores al 35%, y pobres tierras de depósitos coliviales de pizarra (licorella), se encuentra la Finca Mas Estela, propiedad adquirida por la familia Soto-Dalmau en 1989, por tratarse de unos terrenos prácticamente vírgenes.

Después de la restauración de las laderas, terrazas y balconadas, la familia Soto-Dalmau consiguió plantar 16 Ha de viñedos de difícil acceso, practicando, desde el primer día, una viticultura biológica y un tratamiento biodinámico a los terrenos.



Vinya Selva de Mar Blanco

D.O.: Empordà
Varietades: 60% Garnacha gris y 40% Muscat de Alejandría.
Crianza: 7 meses sobre lías en barricas nuevas de acacia. Resto en botella.

Formato:
75 cl.



Quindals

D.O.: Empordà
Varietades: 90% Garnacha negra, 5% Syrah y 5% Cariñena.
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano y francés y 18 meses en la botella.

Formato:
75 cl.



Vinya Selva de Mar Tinto

D.O.: Empordà
Varietades: 50% Garnacha negra, 30% Syrah y 20% Cariñena.
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés. Resto en botella.

Formato:
75 cl.



Mas Estela Dolça Solera

Vino dulce natural.
Varietades: 100% Garnacha tinta.
Crianza: en 10 barricas de roble de 1500 litros por el sistema de las soleras. Sangrado anual de 750 litros de la última barrica, que se rellena con la anterior y así sucesivamente.

Formato:
50 cl.

