



Sensal 2024

*Tipo de uva: Monastrell,
Bonicaire, Garnacha, Forcallà y
Arcos*

*Crianza: 9 meses en depósito de
hormigón*

Alcohol: 12.5%

pH/acidez: 3,6 / 5,1

Azucar residual: <0,2 g/l

Fecha de embotellado: Mayo 2025

Producción: 5800 botellas



JAVI REVERT · VITICULTOR

Sensal es un vino de paraje, el cual se elabora con uvas procedentes de diferentes parcelas, todas ellas ubicadas en el paraje Els Juncarejos, del municipio de La Font de la Figuera.

Trabajamos con viñas viejas, pero también con cepas jóvenes replantadas en parcelas de montaña de acusadas pendientes: Viñedos que fueron abandonados hace décadas por su dificultad de laboreo y los bajos rendimientos que ofrecían. Estos viñedos jóvenes nos devuelven el gran trabajo que exigen, ofreciendo vinos serios, de controlada frutuosidad y que muestran su procedencia de una manera clara y con gran elegancia.

En definitiva, se trata de una apuesta por el lugar, por unas variedades tradicionales y por un patrimonio casi olvidado. Todo con el objetivo de elaborar un vino reflejo de la identidad vinícola de un pueblo.

Suelos

Los suelos son extremadamente calcáreos, presentando variabilidad en las distintas parcelas respecto a su profundidad y composición.



Elaboración

Se elaboran por separado cada una de las cinco parcelas que componen el vino. La fermentación es siempre con levadura autóctona y con gran parte de racimo entero. Maceraciones de alrededor de 15 días. La fermentación maloláctica y la crianza tienen lugar en depósitos de hormigón.