

# VINO DULCE

## 2015 BOTRITYS CINEREA



### FICHA TÉCNICA

**VARIETADES:** Merseguera 50% y Chardonnay 50%.  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** DOP Utiel-Requena

**VIÑEDO:** Suelo arcilloso-calcáreo. Textura arenosa.  
**ALTITUD:** 750 m.

**CLIMATOLOGÍA 2015:** Verano cálido, con máximas cercanas a los 40°C en Julio, el mes de Agosto fue un poco menos caluroso con tormentas en la segunda quincena. Septiembre lluvioso con tormentas y temperaturas frescas por la noche. Los meses de Octubre y Noviembre frescos, con lluvia, humedad, y nieblas abundantes, que hizo que se desarrollara bien el hongo Botrytis en la superficie de los racimos.

**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Prensado suave durante más de 12 h. Fermentación natural, sin adición de levaduras ni sulfuroso, a temperatura ambiente (12°C), en barricas de segundo año hasta finales de septiembre de 2016 (= casi 1 año entero fermentando), hasta que se para de forma espontánea. Crianza con su propia levadura en las barricas donde fermentó, durante 15 meses más.

**NOTA DE CATA:** Tiene aromas de membrillo, miel, flores, cítricos, orejones. Armonía entre frescura y dulzor. Paso untuoso, con recuerdos de una gran persistencia. Es un trago adictivo por su calidad y nobleza.

**MARIDAJE:** Solo o con entrantes, queso azul, foie fresco, patés, frutas frescas y frutos secos.

**GRADUACIÓN:** 10.5%

**TEMP. DE SERVICIO:** 8-10°C

**EMBOTELLADO:** marzo 2017.

**PRODUCCIÓN:** 800 botellas.

### PREMIOS Y PUNTUACIONES



Platinum  
Best in  
Show  
Añada 2013

### FORMATOS



50 cl



6 botellas