

VINO DULCE 2016

-Inamovible, intemporal-

“Vino nacido de un encuentro casual entre la tierra, la viña y el viticultor”

Variedades: Merseguera 50% y chardonnay 50%.

Viñedos: Suelo arcilloso-calcáreo. Textura arenosa.

Vendimia: A finales de octubre. Recolección en cajas de racimos al menos con un 50% de granos botritizados.



Elaboración y crianza: Prensado suave durante más de 12 h. Fermentación natural, sin adición de levaduras ni sulfuroso, en barricas de segundo año: La fermentación para poco a poco, de forma espontánea, después de más de un año. Crianza con su propia levadura, durante tres años más.

Fecha embotellado: Enero 2020

Graduación: 11 %

Producción: 1000 botellas

Climatología del 2016: Verano no demasiado caluroso, con máximas de 35°C. Septiembre seco con noches frescas y poca lluvia. Octubre frío con lluvia y nieblas matinales, que han favorecido el crecimiento de botrytis de forma rápida. Arriesgamos y esperamos a que los granos queden confitados. Finalmente decidimos vendimiar a finales de octubre, ante el inminente cambio climatológico.

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.

Temperatura de servicio: 8 – 10°C

Premios y puntuaciones:



96 Pts.

