



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen Somontano

Tipo de vino: Blanco de crianza con lías. Vino de Autor. Edición limitada a 5.000 botellas

Varietades de uva: Selección uvas blancas cosecha 2018

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 13,50% vol.

Acidez total: 5,60 g/l ácido tartárico

pH: 3,37

Azúcar residual: 1,05 g/l

Alérgenos: Contiene Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Pago de El Poyed, a escasos metros de la bodega.

Número de Hectáreas: 1,6 Hectáreas

Edad media del viñedo: 14 años.

Rendimiento: 4.400 Kilos/Hectárea.

Tipo de suelo específico: Suelos franco-calizos de buena profundidad

Poda: Conducción en espaldera y poda en cordón con 3 pulgares por brazo y 3 yemas por pulgar.

Microclima específico: Viñedo en terrazas sobre el río Vero a 500 m de altitud. Exposición sur-este.

Tipo de Vendimia: Mecanizada nocturna.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable y parcialmente fermentado en madera.

Fermentación: Fermentación a 16°C

Tiempo: 14 días

Elaboración: Suave desfangado de limpieza y fermentación a suaves temperaturas. Tanto en barrica como en inoxidable crianza sobre las lías durante 5 meses, con removido semanal. Seis meses mínimo de crianza en botella.

Levadura: Seleccionada.

PREMIOS

86 puntos – Guía Gourmets 2019 (16)

FORMATO

Caja de 6 bot de 75 cl

NOTA DE CATA

👁️ VISTA: De color amarillo con tonos verdosos.

👃 NARIZ: Fragante, el aroma se sale de la copa. Vainilla, cítricos, corteza de limón y de naranja. Olores marinos, iodo, mar, ahumados, tabaco rubio.

👄 BOCA: Soberbio, jugoso y denso. Mermelada de albaricoque. Intenso y muy largo.

👤 MARIDAJE: Carnes de ave, bonito encebollado, tablas de queso.