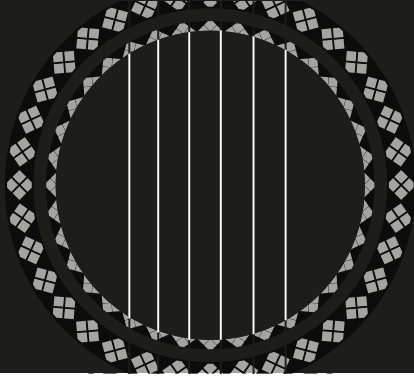




MIRABRÁS

VIÑA ECHEVARRÍA



MIRABRÁS

VIÑA ECHEVARRÍA

Vino blanco de pasto, elaborado con uva Palomino de cepas viejas de la Viña Echevarría, en la Haza de los Siglos.

La uva prensada en Gibalbín, produce un mosto yema que fermenta en bota. Tras finalizar la fermentación y ser desliado, se mantiene envejeciendo en las mismas botas durante 11 meses, hasta que es trasladado a Sanlúcar.

Su viaje culmina en la bodega de El Potro, en Sanlúcar de Barrameda, donde el velo de flor aparece de forma espontánea para otorgarle un perfil más salino y el afinamiento propio de la biológica antes de su embotellado.

El resultado es contundente, inclasificable, raro... Si buscas una caricia hazlo en otro sitio. Vino profundo, expresivo, con registros poco conocidos que nos llevan desde los recuerdos a crianza biológica, pasando por la albariza pura o viejas botas de roble. Vino austero en el que se entrevén las cuarteadas manos de un viejo trasegador.

DATOS BÁSICOS

Añada: 2024

Indicación Geográfica protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino blanco fermentado en bota

Variedad de uva: 100% Palomino fino

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Azúcar Residual: < 2 g/L

PH: 3.2 +/- 0.1

Sulfuroso total: < 100 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

Viña

Vendimia: 21 de Agosto de 2024

Viñedo: Cepas viejas seleccionadas de la Viña Echevarría, situada en la Haza de los Siglos. Pago Burujena.

Suelo: Albariza de calidad superior, que aporta la sapidez y estructura característica de estos suelos de barajuela.

Edad media de la viña: 58 años.

Vinificación

Extracción: Prensado suave de uva despalillada, en la bodega de Gibalbín para la obtención exclusiva de mosto yema (primera fracción de prensado).

Fermentación: Recuperación del método tradicional de fermentación espontánea en bota de roble, que previamente ha contenido Manzanilla, integrando los matices del envinado desde el origen.

Crianza y Afinamiento

Envejecimiento: Tras la fermentación y el deslío, el vino permanece en las mismas botas, completamente llenas, durante 11 meses, ganando complejidad y volumen.

Acabado biológico: El proceso culmina en la Bodega de El Potro (Sanlúcar de Barrameda). El traslado estratégico a esta zona costera propicia la aparición espontánea del velo de flor, cuya crianza biológica incipiente otorga a Mirabrás su característico perfil salino, finura y elegancia antes de su embotellado final.



BARBADILLO
DESDE 1821