

Los Almendros Blanco– 13

Tipo de Tierra Tierra orgánica muy pobre y rica en piedras calcáreas

Variedades utilizadas 30% Sauvignon Blanc, 70% Verdejo

Sauvignon Blanc

Cepa de origen francés con muy buen potencial de producción y calidad. Es originaria del Vall de Loira (Francia) y su nombre nace de la unión de sauvage (salvaje) y vignon (viña).

Da mostos ácidos, con sabores a frutas verdes, a hierba y hojas, recuerda también a las grosellas, al sauco, a las setas y a flores. Produce blancos secos muy elegantes y equilibrados, con aromas varietales presentes durante los primeros años.

Verdejo

Verdejo Blanco se considera originaria de Rueda, implantada allí por los mozárabes en torno al siglo XI. Se trata de una uva de gran calidad, Produce vinos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Tradicionalmente era la base de los vinos de solera con larga crianza en barrica de roble. La uva verdejo suele recolectarse de noche, para que la uva pase a las bodegas a una temperatura de entre 10-15 C, en lugar de a la temperatura diurna (que en septiembre puede llegar a los 28 o 30 C). A menor temperatura, menor oxidación y oscurecimiento del mosto.

Tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación.

Información elaboración .

Proceso de Vinificación: Vendimia seleccionada recogida manual en cajas de 10 kls. Fermentación en depósitos de acero inoxidable para el máximo control de la temperatura.

Envejecimiento: Fin de la Fermentación alcohólica en barrica de roble francés (durante 5 meses en barricas nuevas Atelier Francés) para posteriormente realizar durante meses operaciones de batonnage para facilitar el contacto y trabajo con las lías . (durante 6 meses) Suave clarificación y filtración del vino antes del embotellado.

Total Producción: 5.000 botellas

Notas de Cata:

Amarillo dorado brillante, oro nuevo, menisco acerado. Intenso en nariz, muy limpio y franco a copa parada. Madera tostada en primer plano, con aromas de pan horneado, ahumados, frutos secos, nuez. Debajo una fruta muy sobresaliente, de plátano y fruta escarchada. Tonos lácticos muy agradables, crema nata pastelera, mantequilla yogurt de piña y banana. En boca es ligero pero muy largo, abundante y prolongada retronasal con aromas de pistacho, almendra y fruta escarchada.