

D.O Calatayud

100% Macabeo de Viñas Viejas.



VIÑEDO

Viñedo procedente de la sierra de Pardos, en el término municipal de Castejón de Alarba.

Cultivo tradicional en vaso a una altitud media de 900 mts. Laderas con suelos muy pobres, de escaso contenido orgánico. La edad media del viñedo es de 40 años y sus producciones son de 2kgs. por cepa. Viñedo con características muy particulares y poco usuales.



VENDIMIA

1ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20kgs. evitando de esta forma las roturas y magulladuras en los racimos. Tras el período de enfriamiento del fruto en cámara frigorífica, toda la uva es procesada sobre mesas de selección. Podemos así desechar los escasos racimos no aptos.



ELABORACIÓN

Maceración pelicular prefermentativa en frío durante 4 horas. Tras un ligero prensado se obtiene el mosto, al cual se le realiza un desfangado estático. Obtenida la turbidez deseada, se conduce la fermentación a 16° C., con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.



CRIANZA

Criado sobre sus lías con "battonage" diario en una selección de barricas nuevas de roble francés durante tres meses.



CATA

Color.- Limpio, brillante. Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma.- Intenso, con un aroma frutal limpio de marcado carácter varietal. Notas especiadas sobre matices tostados, aportados por su característica crianza en barrica. Gran equilibrio y complejidad.

Boca.- - Amplio y suave en el encuentro. Graso, de vivacidad y estructura equilibradas. Muy largo y elegante en el postgusto.

Tª SERVICIO: 10°C

Botella borgoña

Caja de 6 Botellas

