

AZABACHE BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

CATEGORÍA Y AÑADA: Blanco 2008

VARIEDAD DE UVA: Viura 100%

ELABORACIÓN: La vendimia de la variedad Viura comenzó la segunda semana de septiembre. Por el método de escurrido se obtiene el mosto flor con el que se va a realizar la posterior fermentación alcohólica en barricas nuevas a una temperatura aprox. 18°C durante 15 a 20 días. El vino se mantiene en las mismas barricas durante un periodo de tres meses, realizando dos veces por semana un batonage que consiste en remover las lías que están posadas en el fondo de la barrica y ponerlas en suspensión en el vino, mediante unos bastones. De esta forma obtenemos unos vinos con mucho mas cuerpo, mas grasos, complejos, con más polisacáridos, y con aromas especiados de crianza aportados por la barrica.

MADERA: Tres meses en Barrica nueva de roble americano y francés.

COLOR: Amarillo pajizo, con algún reflejo verdoso muy brillante.

AROMA: Aromas de frutas tropicales y frutos secos (Piña, avellana, coco), muy bien integrados con aromas balsámicos y especiados de la madera.

GUSTO: Entrada en boca muy sabrosa. Es graso y con mucho volumen, tiene buena estructura. El toque aportado por la madera le da buena armonía.

RETROGUSTO: Sabroso, y con largo recorrido, sobresaliendo una compleja armonía entre aromas de fruta, madera y crianza sobre lías.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Desde mariscos y pescados hasta carnes blancas, gallina de corral, perdiz, etc.

TIEMPO DE CONSUMO ÓPTIMO ESTIMADO: De veinticuatro meses.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 8-10°C.

