



Onomástica

Terruño y complejidad

ONOMÁSTICA

BLANCO RESERVA 2012



ONOMÁSTICA

BLANCO RESERVA 2012

Variedad: 100% Viura.

Viñedos: De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado una pequeña parcela de la parte media de la finca donde cepas de la variedad Viura de más de 40 años sobreviven en un suelo calcáreo, poco profundo y de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí, obtenemos una Viura con un reducido tamaño de grano que nos permite conseguir una maduración lenta y homogénea y que mantiene un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez aromática.

Vendimia: Manual en pequeñas cajas. Se inició a principios de octubre.

Elaboración: Después de un parcial y ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus pieles al menos

durante 12 horas a una temperatura controlada. Tras la maceración, el mosto lágrima realizará la fermentación a una temperatura controlada de entre 12 °C y 14 °C, iniciándose en depósito y completándose en barrica.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano en contacto con sus lías finas, realizándose batónnage periódicos durante los primeros meses. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas finos a fruta blanca con notas cítricas, minerales, miel y mantequilla. En boca se muestra expresivo y carnoso, con un paso de boca fresco, vivo, graso y complejo.

Maridaje: Perfecto para acompañar todo tipo de pescados ahumados o al horno, carnes blancas, arroces, quesos, así como foie.

