

Finca Valdelascarretas

VIÑEDO SINGULAR RESERVA



VARIEDADES

Viura.



GRADOS

13,55% vol.



ELABORACIÓN

La cosecha se realiza manualmente y en cajas de 10 kg, seleccionando en viñedo los mejores racimos. Una vez recepcionada la uva en bodega se realiza un suave prensado.

El mosto obtenido del prensado permanecerá durante 24 horas en depósito de acero inoxidable y a una temperatura de 10-12 °C a fin de separar las lías gruesas.

El mosto limpio termina su fermentación en barricas de roble francés y permanece en ellas junto con sus lías finas durante 6 meses.

Finalizados estos procesos, el vino tuvo una crianza en bodega de roble francés durante 15 meses y fue embotellado en agosto del 2022 con un total de botellas: 4.661 unidades de 750 ml.



CATA

Color dorado e intensidad media. Limpio y brillante.

De intensidad aromática media alta y muy compleja.

Notas de corteza cítricas (mandarina), frutas de hueso como el melocotón maduro.

Recuerdos almendrados y anisados, brioche, vainillas y un fino toffe.

Volumen en boca, muy goloso, sedoso y de acidez media.

Notas salinas en boca, donde vuelven a estar presentes las notas cítricas (corteza de naranja y mandarina) y los tostados.

Untuoso, toque amargo con final dulce y largo.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura de servicio 16-18 °C.

Ideal para marinar con mariscos, pescados, todo tipo de arroces, pastas y cualquier tipo de aperitivo.

