

VITICULTORES DE LAPUEBLA

Adventicia

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

Adventicia

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

300 botellas

Grado

14,5% vol.

Variedad

98% Garnacha blanca y 2% Calagraño

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedo situado en Alesón en el paraje “Alto del San Antón”, a unos 700 metros de altitud.

Edad

Viñas plantadas en 1920

Suelo

Suelos arcillo-ferroso.

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 20 de septiembre de 2022, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

Criomaceración con nieve carbónica durante 24 horas, prensado manual suave, fermentación en barrica de roble francés y damajuanas de 20 litros, posterior crianza con sus lías en barrica de 225 litros.

Envejecimiento

Crianza de 6 meses en barrica de 225 litros y damajuanas, 8 meses en botella antes de salir al mercado.

Embotellado

Junio de 2023.

CATA

Fase visual

Color amarillo pajizo con matices dorados, limpio y brillante.

Fase olfativa

Nariz elegante y compleja dónde destacan los aromas a frutas tropicales y frutas blancas maduras destacando el maracuyá y el melocotón, junto con notas de tostado y nuez moscada proveniente de la crianza en barrica.

Fase gustativa

Muestra una textura sedosa y untuosa. Los sabores de la fruta se entrelazan con la cremosidad y la complejidad del roble. La acidez fresca aporta viveza al vino. Con final largo y persistente.

Temperatura de servicio

10-12°C



VITICULTORES DE LAPUEBLA

Vinos elaborados con un AURA única