

VITICULTORES DE LAPUEBLA
EL PRODIGIO

FICHA TÉCNICA

DATOS COMERCIALES

Nombre

EL PRODIGIO

Productor

VITICULTORES DE LAPUEBLA, SL.

Producción

1.500 botellas

Grado

13% vol.

Variedad

95% Viura y 5% Palomino

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Descripción

Viñedos situados en Lapuebla de Labarca, en las partes altas del pueblo.

Edad

Viñas plantadas entre 1920 y 1975

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos.

Cosecha

Vendimia manual, realizada el 13 de septiembre de 2023, en cajas de 20 kilos.

Vinificación

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

Envejecimiento

Crianza de 7 meses en barricas de 225 litros de roble francés sobre sus propias lías. Battonage mensual.

Embotellado

Abril de 2024

CATA

Fase visual

Amarillo pálido con destellos dorados.

Fase olfativa

Aromas frescos y frutales con notas cítricas como el pomelo, además de florales como flor de manzana o jazmín.

Fase gustativa

En boca es fresco con acidez equilibrada y con buena estructura. En retronasal salen aromas minerales y sutiles notas de torrefactos.

Temperatura de servicio

10-12°C

