

**Presentación**

Botella estilo borgoña

Características de la añada

El 2018 nos encontramos con un inicio de año ligeramente más cálido a lo habitual, recuperando las temperaturas propias de la estación en el mes de febrero, tratándose a su vez de un invierno húmedo con unas precipitaciones de unos 85 mm, superando con creces la pluviometría media de la zona.

El mes de marzo resultó frío, con algunas heladas matutinas, siguiéndole un mes de abril y mayo más atemperado. Sin embargo, debido al mes de marzo, se produjo un retraso en el ciclo vegetativo de la planta.

Los posteriores meses de mayo, junio y agosto fueron acordes a lo habitual con temperaturas promedio cercanas a los 23°C, sin embargo estos estuvieron ligados a una completa ausencia de precipitaciones.

Debido a estos hechos, se produjeron retrasos en las jornadas de recolección de la uva, produciéndose complicaciones causadas por las tormentas de final de verano.



Rendimiento	La producción de cada planta no supera los 2 kilogramos.
Cosecha	Recolección de los racimos de manera manual en cajas no superando los 10 kg/caja. La vendimia comienza con los primeros rayos de sol aprovechando las bajas temperaturas, durante las primeras fechas de septiembre.
Vinificación	Maceración pelicular de 14 días, sin control de temperatura. Realización de 3 bazuqueos diarios durante el periodo de maceración/fermentación. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se procede a realizar el prensado de la uva, obteniendo únicamente fracciones de prensado suave. Obtenido el vino flor, se le realiza una ligera corrección para evitar la fermentación maloláctica, obteniendo así un vino de marcada acidez.
Envejecimiento	Permanece en barrica durante 6-8 meses, en función de la evolución del vino, pasando a realizar 3 battonage por semana, una vez transcurridos los 2 primeros meses de crianza, en los cuales se realizaban 2 al día.

Nota de Cata

Vista: Amarillo pajizo con reflejo dorado, limpio y brillante.

Nariz: En nariz apreciamos diferentes tipos de aromas, siendo un vino de marcada complejidad aromática, revela aromas a cáscara de naranja, melocotón, azahares y ligeros toques a bollería y frutos secos, debido a su paso por barrica vieja.

Boca: Sensación ligera pero estructurada debido a su tanicidad, de perfil afilado solo atenuado por su estructura. Vino fresco y persistente. Final de boca levemente amargo con recuerdos salinos.

Grado alcohólico: 10,5 % vol.

Capacidad: 750 ml

Temperatura de servicio: Entre 12°- 14° aproximadamente

Consumo: Óptimo hasta 2030 aproximadamente si se conserva en buenas condiciones.

Maridaje: Al tratarse de un vino sutil, ligero, elegante, pero a la vez complejo, es recomendable combinarlo con comidas de sabores no demasiado intensos para no enmascarar el vino y poder disfrutar de él en todo su esplendor.

Variedades

100% Macabeo