

BARRANCO DE TURUMBALAS BLANCO 2021

UVAS

33% Viura + 33% Tempranillo Blanco + 33% Verdejo

VIÑEDO

Edad media de 35 años, situado a 380 m de altura, dispuesto en espaldera, con riego controlado por goteo y enraizado en suelo franco fino en superficie y caliza profunda.

ELABORACIÓN

Uva despalillada y prensada directamente para separar el mosto, el cual se limpia por desfangado o decantación a baja temperatura (8°C) durante 48 horas. Posterior fermentación alcohólica ralentizada mediante baja temperatura (13°C) por lo cual se prolonga durante al menos dos semanas. Batonage post-fermentativo de lías naturales antes de proceder a la clarificación con bentonita, filtración y embotellado. No está tratado por frío a fin de conservar íntegras sus cualidades organolépticas. Por este motivo la temperatura de almacenaje no debe ser inferior a 6°C.

GRADO ALCOHÓLICO

12,0°

CATA

Color amarillo pajizo claro brillante con ribete verdoso. En nariz ofrece una buena intensidad aromática y complejidad creciente. La primera impresión es de boj, aroma que, sin perder protagonismo, se va enriqueciendo con margarita, jengibre y yogur de limón. La fracción de verdejo se impone en la expresión aromática. Boca de intensidad media ya que el batonage compensa el grado alcohólico contenido. Marca bien la acidez pero la mantiene en equilibrio. Es seco, frutal y armonioso, con final más aromático que táctil ya que tiene un paso ligero. Impresión global de frescura y equilibrio.

RECOMENDACIONES

Temperatura de conservación por encima de 6°C. Temperatura recomendada de consumo: 9°C.