

BODEGAS Y VIÑEDOS
HERAS CORDÓN



Ana de Heras Cordon

La Viura o también denominada Macabeo, es de las variedades más abundantes del norte de España. Se caracteriza por un racimo de tamaño grande, compacto, con bayas de color verde amarillento. Se considera una variedad vigorosa y muy productiva, con una brotación y maduración tardías.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Fase visual

Color brillante amarillo pajizo, con ribetes verdosos.

Fase aromática

Presenta aromas a frutas blancas de hueso como el albaricoque o melocotón, y cítricos como el pomelo, con notas de cardamomo.

Fase gustativa

En boca es fresco y equilibrado, a la vez que balsámico, mostrándose en retronasal pequeñas notas de diacetilo que recuerdan a mantequilla.

VIÑEDO

Se utiliza la variedad Viura 100%, son cepas de 10-20 años ubicadas en una altitud de 500 metros, orientación Sur y el tipo de suelo es Arcilloso – Calcáreo.

TIPO DE VINO

Blanco Seco.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza a principios de octubre en cajones de 20 kg. Una vez llega a bodega se despalilla y estruja para realizar la maceración prefermentativa en frío durante 24h a 5°C. La fermentación alcohólica la realiza a temperatura controlada de 16°C en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas. Una vez finaliza la fermentación, se deja en contacto durante 5 meses con sus lías más finas.