

AMADORAS DE AMADOR GARCÍA

(Blanco fermentado en barrica)

Nuestro vino **blanco fermentado en barrica** ha permanecido tres meses con sus lías en barrica nueva de **acacia**.

Variedades: Viura (100%)

El blanco fermentado en barrica es de diferentes fincas que comparten algunas de sus características: la superficie de la mayoría de ellas es de alrededor de media hectárea y la altitud entre los 400 y 425m.

Las parcelas de nuestro blanco las plantaron entre el año 2000 y 2014 y están plantadas en vaso.

La vendimia se hace de forma manual independientemente de cómo esté plantado el viñedo. El suelo del viñedo en todas es arcillo-calcáreo con poca profundidad; esto incide en que el viñedo traiga poca cantidad de uvas y de excelente calidad.

Vinificación:

Un vino blanco joven que se cría en barrica con sus lías durante 3 meses, elaborado con Viura en su totalidad. Está fermentado sobre sus lías, batonando a diario.

Cata:

Aroma: Se percibe una sutil fragancia de roble tostado sobre fondo meloso de fruta fresca y flores blancas.

Color: Color verde amarillento pálido con reflejos dorados.

Boca: Ofrece una entrada fresca y ácida de carácter cítrico, bajo el que persiste una sensación de melocotón y caramelo.

Recomendamos servirlo entre 8-10°C

