



Edición Limitada, Vendimia Seleccionada 2011

9.260 EXCLUSIVAS BOTELLAS. AGRICULTURA ECOLÓGICA 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL GUADIANA. VINO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.
CERTIFICADO POR **AULINCAT. MEDALLA DE ORO** PREMIOS PLATO DE ORO DE LA GASTRONOMÍA 2012

PRODUCCIÓN

EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA DE **9.260 BOTELLAS DE 75CL.**

EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS

65 AÑOS

ANALÍTICA

GRADOS DE ALCOHOL: 13%
PH: 3,07
ACIDEZ TOTAL: 6,3 G/L TH2
AZÚCARES RESIDUALES: <1 G/L

BOTELLA

ÚNICAS DE **VIDRIERA FRANCESA** EN COLOR ORO VERDE VIEJO, DE **DISEÑO ITALIANO**, CON NÚMERO DE ORDEN EN GOLLETE Y ETIQUETAS DE ALTA CALIDAD EN **TINTA RELIEVE DE IMPRIMACIÓN EN SECO**, QUE APORTAN ESAS NOTAS DE ELEGANCIA IMPRESCINDIBLES EN UN PRODUCTO DE TAN DESTACADAS REFERENCIAS.

CATA TÉCNICA DEL VINO

FASE VISUAL: LO PRIMERO QUE TENEMOS QUE OBSERVAR AL SERVIR EL VINO EN LA COPA, ES QUE APARECEN UNAS FINAS BURBUJAS DE CARBÓNICO NATURAL DE LA FERMENTACIÓN, QUE NOS APORTAN ALGO DE FRESCURA Y LO QUE ES MÁS IMPORTANTE, NOS AYUDAN EN MUCHO A LA CONSERVACIÓN A LO LARGO DEL TIEMPO DE ESTE VINO, Y COMO TAL, A QUE EVOLUCIONE EN BOTELLA CON CAMBIOS FAVORABLES A NUESTRO PALADAR.

OBSERVADO ESTO, VEMOS QUE ES UN VINO DE COLOR AMARILLO PÁLIDO CON TONALIDADES MUY VERDOSAS, UN VINO CLARAMENTE LIMPIO Y CRISTALINO. PODEMOS OBSERVAR AL AGITAR LA COPA EL VOLUMEN Y CANTIDAD DE LÁGRIMA QUE APARECE, LO CUAL NOS HACE PREVER QUE VA A SER UN VINO BASTANTE ATRACTIVO Y UNTUOSO EN BOCA, SECO, PERO LA VEZ MELOSO Y AGRADABLE, METAFÓRICAMENTE CARIÑOSO.

FASE OLFATIVA: DESTACA POR ENCIMA DE TODO (Y DEBE DE HABER NOS LLAMADO LA ATENCIÓN, NADA MÁS DESCORCHAR LA BOTELLA) UN AROMA MUY FRUTAL VINCULADO AL TRÓPICO (MARACUYÁ, MANGO, PIÑA, PLÁTANO). COMO ATRACTIVO, ALGO MUY CARACTERÍSTICO DE ESTA VARIEDAD ES UN TOQUE ANISADO EN NARIZ Y POR ÚLTIMO UNOS PEQUEÑOS RECUERDOS A HIERBA FRESCA RECIÉN CORTADA.

ES UN VINO DE AROMA INTENSO QUE NOS INVITA A INTRODUCIRLO EN BOCA CON PREMURA, NO, SIN ANTES, HABERLO DEJADO REPOSAR UN TIEMPO CORTO EN LA COPA PARA OBSERVAR LA PERSISTENCIA Y EVOLUCIÓN DE TODAS ESTAS SENSACIONES AROMÁTICAS COMENTADAS.

FASE GUSTATIVA: UNA VEZ PREPARADOS, AL COMENZAR ESTA FASE, LO PRIMERO QUE PODEMOS OBSERVAR ES UNA ENTRADA MUY AGRADABLE EN BOCA. YA DEGUSTANDO EL VINO EN EL INTERIOR, PASADOS UNOS SEGUNDOS PODEMOS OBSERVAR LA ACIDEZ TAN EQUILIBRADA QUE POSEE, ASÍ COMO UN CUERPO BASTANTE ATRACTIVO, ALGO QUE YA INTUIMOS EN LA FASE VISUAL.

POR ÚLTIMO PODEMOS OBSERVAR UN PEQUEÑO AMARGOR UNA VEZ EL VINO ES TRAGADO, ALGO TAMBIÉN MUY CARACTERÍSTICO DE ESTA VARIEDAD. UNA VEZ HEMOS TRAGADO EL VINO OBSERVAMOS LA PERSISTENCIA DE TODAS LAS SENSACIONES FRUTALES Y VEGETALES EN LA BOCA DURANTE UN PERIODO LARGO DE TIEMPO.

RECOMENDACIONES DEL ENÓLOGO PARA UN MEJOR CONSUMO Y DISFRUTE

TEMPERATURA DE CATA: 12-14 °C

TEMPERATURA DE CONSUMO Y SERVICIO: 5-7°C

MODO DE SERVICIO: ABRIR LA BOTELLA UN PAR DE MINUTOS ANTES DE SU SERVICIO Y CONSUMIR EN COPAS DE GRAN CUERPO (TIPO CABERNET).

MARIDAJE: ES UN VINO QUE PUEDE ACOMPAÑAR PERFECTAMENTE A CARNES BLANCAS, PESCADOS DE GRAN POTENCIAL.

LA RECOMENDACIÓN PERSONAL DEL ENÓLOGO ES TOMARLO CON UN QUESO ÚNICO EN EL MUNDO COMO ES LA TORTA DE LA SERENA.