



## Edición Limitada, Vendimia Seleccionada 2012

10.000 EXCLUSIVAS BOTELLAS. AGRICULTURA ECOLÓGICA 100%

### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

RIBERA DEL GUADIANA. VINO PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

### **PRODUCCIÓN**

EDICIÓN LIMITADA Y NUMERADA DE **10.000 BOTELLAS DE 75CL**.

### **EDAD MEDIA DE LOS VIÑEDOS**

65 AÑOS

### **ANALÍTICA**

GRADOS DE ALCOHOL: 12%

PH: 3,32

ACIDEZ TOTAL: 5,8 G/L TH2

AZÚCARES RESIDUALES: <0.8 G/L

### **BOTELLA**

ÚNICAS DE **VIDRIERA FRANCESA** EN COLOR ORO VERDE VIEJO, DE **DISEÑO ITALIANO**, CON NÚMERO DE ORDEN EN CONTRA ETIQUETA 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. APORTAMOS CÓDIGO QR.

### **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 PAJIZO CON TONALIDADES MUY VERDOSAS, UN VINO CLARAMENTE LIMPIO Y CRISTALINO QUE NOS LLEVA A DENOTAR UNOS REFLEJOS ACERADOS METÁLICOS, QUE SE ACERCAN A LA ARTIFICIALIDAD. 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

**FASE OLFATIVA:** SUTILES NOTAS DE FRUTAS TROPICALES Y BLANCAS (PIÑA, PERA, MANZANA, ...) ASÍ COMO UNA CLARA NOTA A ALBARICOQUE Y UN TOQUE DE CÍTRICO A LIMA. COMO ATRACTIVO, Y POR ÚLTIMO UNOS PEQUEÑOS RECUERDOS A HIERBA FRESCA RECIÉN CORTADA. FINALIZA SU OXIDACIÓN, CON LIGERAS NOTAS CON UN TOQUE DE MINERAL A GRAFITO.

**FASE GUSTATIVA:** UNA VEZ PREPARADOS, AL COMENZAR ESTA FASE, LO PRIMERO QUE PODEMOS OBSERVAR ES UNA ENTRADA MUY AGRADABLE EN BOCA, CON UN TOQUE PUNZANTE EN LA PUNTA DE LENGUA, QUE PROCEDE DEL CARBÓNICO NATURAL PRESENTE EN EL VINO. YA DEGUSTANDO EL VINO EN EL INTERIOR, PASADOS UNOS SEGUNDOS PODEMOS OBSERVAR LA ACIDEZ TAN EQUILIBRADA QUE POSEE, ASÍ COMO UN CUERPO ELEGANTE, 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.

### **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.