

AMADOR MEDRANO Tempranillo Blanco 2019 - Vinos de Finca

FINCA VALDEGAMARRA:

Superficie: 1.5 hectáreas. Situada a 585m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos calcáreos pedregosos que presentan capacidad para retener nutrientes. Se realiza el deshojado manual para prevenir enfermedades y favorecer la maduración de la cara norte en Julio y de la cara sur a mediados de Septiembre. El resultado son vinos minerales, estructurados y elegantes.



VENDIMIA: Realizada manualmente en cajas de 12 kg. Selección de racimos y bayas por tamaño provenientes de rendimientos bajos.

VARIEDAD: 100% Tempranillo blanco

VINIFICACIÓN: Suave extracción del mosto a baja temperatura. Fermentación alcohólica en barricas de 500l. Posteriores battonages manteniendo sus lías finas en suspensión durante 6 meses.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

PRODUCCIÓN: 5.400 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: color amarillo pajizo brillante con abundante lágrima.

Fase Olfativa: aromas a fruta blanca madura con ligeros toques florales. Notas ligeras a hierbas seca y a su paso por lías finas.

Fase Gustativa: en boca es untuoso y sabroso con una perfecta integración de todas las frutas que lo componen.

Temperatura consumo: 11°C – 12°C

