

MONTES OBARENES 2013

SELECCIÓN TERROIR

VIÑEDO: Tempranillo Blanco 15%, resto Viura. Viñedos cultivados en los alrededores de Haro, bajo la influencia de los Montes Obarenes.

RECOLECCIÓN: Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.

ELABORACIÓN: Fermentación espontánea en acero inoxidable a baja temperatura, posterior crianza sobre lías finas en barrica nueva de roble francés (60%) y en huevo de hormigón (40%) de 12 meses. Envejecimiento en botella de 14 meses.

SUELO: Viñedo cultivado en suelos arcillo-calcáreos con una fina capa de grava en la parte superior.

NOTAS DE CATA: Vino color oro viejo, limpio y brillante. Muy atractivo a la vista. En nariz, intensidad alta, complejidad y elegancia desde el inicio. Fruta blanca y fruta de hueso, también aparecen notas minerales. En boca, espectacular recorrido con gran volumen inicial, acidez cítrica que lo vertebra y lo hace sávido y fresco. En el retrogusto volvemos a encontrar con nitidez las notas frutales que se percibían en nariz.

ANALÍTICA: Grado: 13.6%
Ph: 3.33
Az. red.: 1.8 g/l.

Nº DE BOTELLAS: 2.950

