

VEREMA TARDANA

SOLERA
2018

LLEVA
2024

Vino dulce natural de Vendimia Tardía

Variedades: 100% Petit Manseng.

Vendimia: manual en cajas de 20 kg.

Elaboración: dejamos pasificar la uva encima de cañizos, siempre a cubierto y con una buena ventilación para una óptima conservación. De esta forma, reducimos a más de la mitad el volumen de la uva, concentrando los azúcares, los ácidos y los aromas.

Cuando se considera que ha alcanzado el grado de concentración óptimo, se prensa obteniendo un rendimiento de mosto muy bajo.

Fermentación: larga y plácida fermentación hasta que para por sí sola, quedando una alta cantidad de azúcares propios de la uva.

Crianza: envejecido en barrica de roble francés en una solera del 2018. En otoño de 2024 se hace una saca de una parte del vino para embotellarlo.

Producción: 729 botellas de 37,5 cl.

Embalaje: botella de 37,5 cl con estuche individual.

Análisis:

Alcohol: 11% vol.

Acidez total: 8,3 g/L.

pH: 3,37.

Azúcares: 230 g/L.

Maridaje: Quesos azules, tarrinas de foie gras, pastel de queso, pasteles y postres a base de frutas.

Temperatura de servicio: Más bien frío, entre 6-10 °C.

Nota de cata: Amarillo ámbar denso y brillante. Dominio de miel y frutas blancas en almíbar. Recuerdos de albaricoque y melocotón maduro, membrillo y orejudos con un ligero fondo de crema tostada y frutos secos. Boca muy untuosa y compleja con notas caramelizadas de mango, jengibre, mermelada y temas cítricos. Final de boca persistente y vibrante.

Premios y reconocimientos:

Peñín '22	Añada 2019	95 puntos.
Guía Especial ABC '22	Añada 2019	96 puntos.

