

VEREMA TARDANA

Vino dulce natural de Vendimia Tardía

COLLITA
2024

Variedades: 100% Petit Manseng.

Vendimia: Manual en cajas de 20 kg el 14 de octubre de 2024.

Elaboración: La uva se deja pasificar encima de cañizos durante 37 días, 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.

Se prensa el 20 de noviembre de 2024, obteniendo un rendimiento del 35%.

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

Crianza: Envejecido en barrica de roble francés de 225L durante 9 meses.

Producción: 797 botellas de 37,5cL.

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

Análisis:

Alcohol: 12% vol.

Acidez total: 8 g/L

pH: 3,30

Azúcares: 220 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 brillante.

Premios y reconocimientos:

TimAtkin MW	Lleva 2024	Sweet Wine of the Year 2025	96 punts.
Peñín '23		Anyada 2019	96 punts.
TimAtkin MW		Anyada 2019	93 punts.
Guia Especial ABC '22		Anyada 2019	96 punts.

