

REDIEL 2018

BLANC



Coupage de : Moscatel morisco (70 %), Pedro Ximenez (20 %),
Doradilla (10 %).

Con el objetivo de obtener la mejor calidad de nuestros vinos, la vendimia y fermentación de las distintas variedades se realizan por separado, siendo el final, el momento para decidir que coupage o ensamblaje escoger, bajo la supervisión y control del enólogo.

La Vendimia se realiza manualmente con doble selección de racimos por personal experimentado, una primera selección en el propio viñedo y una segunda en la mesa de selección dentro de la propia bodega.

Después de la fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, el vino se estabiliza y se embotella, quedando en reposo por un periodo mínimo de 2 meses, lo que le aportará redondez y finura.

NOTA DE CATA:

Vista: Limpio, brillante y pálido con destellos verdosos. Al agitar la copa muestra buena lágrima, bastante glicérica.

Nariz: Muy limpia y con intensidad aromática media-alta, con aromas típicos de Moscatel, acompañados por otra serie de notas aromáticas procedentes de la Pedro Ximénez y la Doradilla. Aparecen notas de fruta de hueso madura (melocotón, albaricoque), con frutas tropicales (piña). Todo acompañado por notas florales y con un fondo herbáceo, que le da un toque de verdor a la nariz del vino.

Boca: Es un vino con una acidez muy equilibrada que le da buena frescura. Ligero en boca, con paso fresco y muy amable, acompañado de un toque salino muy bien ensamblado con la frescura que le da la acidez. Por vía retronasal muestra una buena persistencia con recuerdos de flores blancas y fruta de hueso.

MARIDAJE: Ideal para acompañar todo tipo de pescados, mariscos, arroces y fideuá

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°C – 8°C

ALCOHOL: 12,5% VOL.

TIPO DE BOTELLA: Botella Rhin vidrio transparente, de 750 c.c.