

# R E D I E L 2021 B L A N C



## **COUPAGE :** **MOSCATEL MORISCO Y PEDRO XIMENEZ.**

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. 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 con aperitivos y entrantes como jamón y queso así como para acompañar mariscos, pescados y arroces.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6°C – 8°C

**ALCOHOL:** 12,5% VOL.

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