



Nota de cata

Finca Río Negro Gewürztraminer 2019



Características de la añada

Año seco, con precipitaciones alrededor de 500 litros.
El verano fue cálido. Un mes de septiembre más fresco, permite una perfecta maduración de los racimos.
Vendimia la segunda semana de septiembre.

Características de los viñedos

4,5 hectáreas de viñedo propio en espaldera, Cordon Royat simple.
Edad: 2005
Suelos con roca madre caliza, primera capa franco-arcillosa, canto rodado, pH ácido y pobre en nutrientes.
Rendimiento por hectárea < 6.000 kgs.

Elaboración

Vino seco elaborado a partir de maceración pelicular en frío durante 8 horas del 75 % de las uvas y posterior descube de la fracción de mosto yema. Fermentación a 16°C.
Crianza sobre lías durante 4 meses en depósito de acero inox.
Alcohol 14 % | pH/acidez: 5,4 g/l | Azúcar residual: 1,5 gr
Producción 28.500 botellas
I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

Varietales

Gewürztraminer 100 %

Notas de cata

Color Limpio y brillante, amarillo pajizo, con reflejos verdosos.

Fase olfativa Alta intensidad aromática, exuberante, muy complejo. Notas florales muy acentuadas, rosas unidas a diversas notas frutales, manzana verde, cítricos y fruta tropical, envueltas por las notas amieladas y especiadas.

Fase gustativa Vino seco, fresco, muy untuoso, graso, con mucho volumen, sedoso y muy intenso y persistente.