

# VINIFICACIONES ESPECIALES

## BLANCOS DE ARCILLA

VINOS **BIO**  
PEDRO OLIVARES

### Arcal

---

AÑADA: 2019

VARIEDADES:

Muscat, Pinot Noir, PedroXiménez (velo)

CRIANZA: 10 meses sobre sus lías finas.

ZONA DE ORIGEN: Sierra de Segura, Real de Montroy, Aguilar de la Frontera

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 1.200 botellas

CATA:

Color: Amarillo hipnótico

Nariz: Descubrimos un sinfín de sensaciones que comienzan con frutas de hueso y flores un poco marchitas, también agitando van llegando toques de naranja sanguínea y otros cítricos.

Membrillo en confitura, almendra tostada y un punch de cerezas al punto de maduración.

Arrastra matices salinos inmersos en la brisa del mar, a sotobosque mediterráneo.

Es un vino muy excitante en esta fase, despierta sensaciones inexploradas. Habrá que dejarlo reposar en su guarida y verlo crecer.

Boca: Muy directo e impactante. Se proyecta desde mitad de lengua hacia adelante y hacia la parte de atrás. Tiene amplitud, marca unos taninos que son envolventes y lo hacen más largo. Muy entretenido, para jugar con él.

ASEMBLAGE:

Abierto a nuevas experiencias culinarias. Hay que descubrir.

