

VINIFICACIONES ESPECIALES

BLANCOS DE ARCILLA

VINOS **BIO**
PEDRO OLIVARES

La Muscat

AÑADA: 2019

VARIETADES:

Moscatel Romano

CRINANZA: 120 días lías.

ZONA DE ORIGEN: Real de Montroy. Valencia.

Tipo de suelo: arcilloso

Edad del Viñedo: 67 años. (Finca sin cultivar durante 11 años)

Tipo de Cultivo: Un paso más allá de lo eco...sin tratamientos, con cubierta vegetal

Recolección: Manual selectiva

Vinificación: Sin aditivos, levaduras salvajes. Mostos flor sin prensado. Sin Sulforesos añadidos, sin corregir de acidez.

Clarificación: No

Fermentación Maloláctica: Sí, espontánea

Filtración: Desbaste

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 600 botellas

CARACTERÍSTICAS:

Vino muy original de uva muscat, en el procedimiento de elaboración se intenta desmoscatelizar, es decir, que no sea sumamente fragante. Se busca un vino con personalidad en nariz. Tiene recuerdos de Hinojo, flores, notas fruta blanca y amarilla de hueso y un carácter mineral que da sensaciones de vasija de barro.

En boca es un vino de volumen, de lento paso por boca, es pausado y se marca en todas las zonas del gusto. La acidez es justa, muy mediterránea, pero se magnifica con el carácter graso de su paso por crianza sobre lías. Este dato analítico lo hace untuoso y muy largo en el paladar. Se percibe también un cierto carácter metálico procedente del suelo.

