

# VINIFICACIONES ESPECIALES

## BLANCOS DE ARCILLA

VINOS **BIO**  
PEDRO OLIVARES

### SA&SA

---

AÑADA: 2019

VARIETADES:

Viognier, Sauvignon Blanc, Verdejo, Muscat, Roussanne+ OÍDIO  
CRIANZA: 9 meses sobre sus lías y 3 meses de velo de flor para la Pedro Ximénez  
ZONA DE ORIGEN: Sierra de Segura  
Suelo: Arcilloso

Certificación: Ecológico y Vegano

PRODUCCIÓN: 175 Magnum 1,5 l ; 230 botellas 0,75

CATA:

Color. Amarillo delicado

Nariz y Gusto: Pocos vinos son tan arriesgados como este. El nombre de blanco de oídio no es un calificativo que se haya utilizado. La locura es máxima. Los racimos afectados, mezcla del surtido varietal de este vino, dieron, una vez finalizada la fermentación un perfil sensorial muy sorprendente y original. Tonos de frutas exóticas como muy maduras, amielados, algo fúngico y almizclado.

Estos caracteres no aparecían en mi memoria descriptiva. Solamente me trasladaban a los vinos Atlánticos de Petit Manseng elaborados en el Sud Quest.

De lo original que es genera confusión. Flor blanca, pomelo, sándalo, tierra, infusión de manzanilla y poleo menta.

En boca cuando llega a mitad de lengua concentra una acidez punzante que lo soporta y le da una finura de un porte septentrional.

Es pleno en sensaciones. Insistente y elegante. La retronasal es exclusiva.

ASEMBLAGE:

Sólo y con la botella.

