

VALSERRANO "BLANCO BARRICA" 2018

Comentario:

Nuestra uva blanca de la variedad "Viura" procede de viñas de más de 30 años plantadas en las zonas más altas y pobres de nuestros viñedos, donde la aireación e insolación a que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos. En la Cosecha 2018 hemos añadido una pequeña proporción de uva Chardonnay, todavía joven pero que esperamos nos dé mucho "juego" en el futuro.

Elaboración y crianza:

Después de una selección a mano de las uvas, un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés y en ellas se mantiene sobre sus lías durante unos meses, realizando "batonnages" semanales para que éstas se mantengan en suspensión, protegiendo al vino de la oxidación y aumentando la redondez en boca. Finalmente se clarifica, se filtra y se embotella, sin pasar por tratamientos de frío.

Cata:

- **COLOR:** Amarillo "pajizo" brillante y limpio con tonos muy claros.
- **AROMA:** De inicio matices de hierbas finas, flor de sauco y frutas blancas. Posteriormente gana intensidad en la copa con recuerdos a piel de melocotón, pomelo y un ligero matiz de hierbas frescas como salvia, albahaca....
- **BOCA:** El ataque es amable, glicérico y con volumen. En el paso de boca, suave de tacto con recuerdos a pera en almibar, equilibrio en la total con un final elegante, fresco y largo.

