



LOS QUIÑONES DE TOBELOS VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2019

UVA de “VIÑEDO SINGULAR”

Paraje: Los Quiñones

Año de plantación: 1950 (declarado aunque es anterior).

Superficie viñedo: 0,6 Has.

Variedad: 100% Viura

Localidad: San Vicente de la Sonsierra

Altitud: 506 - 484 m con una pendiente del 24%.

Clima: Continental con influencia atlántica.

Suelos: Textura franca con adecuada retención de humedad.

Sistema de Conducción: vaso elevado con tres brazos.

Vendimia: Manual en cajas.

Fecha de vendimia: 9 de Octubre del 2018

ELABORACIÓN

Enfriamos la Viura durante 24 horas en la cámara frigorífica. Seleccionamos toda la uva de forma manual antes del despallado y procedemos a su prensado obteniendo un 65% de rendimiento. Ajustamos la turbidez en FOH para buscar notas florales y fermentamos en 2 bocoyes de 500L, 1 barrica de 225 L y 1 barrica de acero inoxidable de 200 L.

CRIANZA

- 8 meses de crianza sobre lías en el lugar donde han fermentado.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con irisaciones plateadas.

Conviene dejarlo un rato abierto para que exprese su intensidad aromática, mostrando la flor y la fruta.

Manzanilla, tila y retama con mezcla de fruta cítrica y tropical. Especia dulce acompañando en la distancia.

Ataque fresco, gran volumen en todo su recorrido, untuoso, largo y mineral.

Diferente ... Singular.

Producción de esta añada: 1.802 botellas