

GEN ONE

BLANCO HECHO A MANO

VIÑEDO: Se encuentra a 900 metros de altitud, siendo cepas en espaldera de secano con unos 40 años de antigüedad de la variedad Verdejo. Es una parcela única que se asienta sobre un suelo arenoso y salino antiguamente recubierto por el mar y rodeado de plantas aromáticas de estepa del tipo mediterráneo. Con escasa precipitación y pobre en nutrientes.

TIPO DE BARRICA: Francés Allier de grano fino de 500 litros de tostado ligero

VINIFICACIÓN Las uvas se cosechan a mano en cajas de 12 kg a mediados de Septiembre. Una vez en bodega, las uvas se enfrían en cámara frigorífica durante 36 horas a unos 7°C. Posteriormente los racimos se despallan y se prensan suavemente bajo atmosfera inerte para preservarlos de la oxidación. Tras un suave desfangado estático a baja temperatura de unas 24 horas, el mosto es trasegado por gravedad a barricas francesas nuevas de 500 litros donde realiza la fermentación alcohólica con su propia levadura durante 14 días a una temperatura contralada de unos 16º grados

Terminada la fermentación alcohólica el vino es trasegado, eliminando las lías gruesas y volviendo de nuevo a las mismas barricas donde fermentó en las que permanecerá en crianza durante 7 meses, removiendo sus lías finas semanalmente para conferir al vino más volumen, untuosidad y elegancia.

El vino realiza una crianza posterior en botella durante 12 meses terminado su ensamblaje y alcanzando su punto óptimo de consumo.

NOTAS DE CATA En la fase visual el vino es límpido y brillante con ligeros tonos a heno que denotan su paso por barrica junto con una lágrima espesa y persistente. En nariz es expresivo con notas frutales a cítricos y corteza de naranja en primer plano, acompañadas de notas tropicales a mango, piña y ligeros toques de melocotón. Una vez servido en la copa, evoluciona hacia aromas de mantequilla, almendra, miel y ligeros torrefactos, todos ellos en segundo plano, destacando siempre los aromas frutales por encima de los de la crianza gracias a la perfecta armonía que el vino alcanza durante la crianza en maderas de gran volumen. En boca presenta una entrada potente a la vez que fresca y dulzona que se hace muy agradable gracias a su perfecta acidez natural. Sabores frutales tropicales junto con toques a almendras dulces ligeramente amargas van llenando el paladar con un gran volumen en boca, siendo muy persistente y de largo recorrido. Al final aparecen notas salinas y de monte bajo provenientes del entorno único y especial en el que se asienta esta parcela de uva blanca tan particular.



MARIDAJE Vino blanco de cuerpo medio-alto y de alta complejidad aromática, se puede beber este vino fresco e intenso, solo o con entrantes, con salazones de pescado, marisco, risotto, paellas de todo tipo, pescados a la plancha o parrilla, o carnes a la plancha. Se recomienda servir a 10º-12C.

