

VALSERRANO "BLANCO BARRICA" 2011

Comentario:

Nuestra uva blanca de la variedad "Viura" procede de viñas de más de 20 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. La Cosecha 2011 ha sido recientemente calificada como EXCELENTE.

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 6 meses, realizando "batonnages" semanales para que las lías 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 pálido y brillante..
- **AROMA:** Sin mover la copa tiene finos recuerdos de anís fresco, hinojo, incluso salvia. Moviendo, gana en intensidad con recuerdo a manzana verde y pomelo, acompañados de aromas pasteleros, con típicos fondos cítricos.
- **BOCA:** Nervio contenido en el ataque. En el paladar sensación sedosa y sabrosa con alegres sabores a pomelo. En retronal es sutil, untuoso, amable y equilibrado, con sabores más dulces y tropicales, como a piña madura.

Se ha embotellado a principios de Marzo de 2012 y necesita unos meses en botella para adquirir complejidad.

