

VALSERRANO "BLANCO BARRICA" 2013

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.

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 4 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:** Frescos a frutas, heno y hierbas aromáticas. Gana en intensidad en la copa, con perfume a pera William, melón dulce, melocotón, y recuerdos a frutas dulces y miel.
- **BOCA:** Amable y sutil en el ataque. En el paso de boca, amplio en sensaciones frutales, amable en el paladar con sensaciones sedosas y glicéricas. Delicados recuerdos a madera. En retronasal es largo, con recuerdos a cítricos y a frutas dulces.

Embotellado a principios de Marzo de 2014, necesita unos meses en botella para ganar complejidad.

