

VALSERRANO "BLANCO BARRICA" 2014

Comentario:

La cosecha 2014 estuvo marcada por un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable y con un excelente estado sanitario al final del envero, característica que ha marcado una excelente maduración para la variedad Viura en esta cosecha.

Nuestra uva blanca de la variedad "Viura" procede de viñas viejas 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.

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, miel de romero y flor de acacias. Gana en intensidad en la copa, con perfume a confitura de pomelo y recuerdos a piel de mandarina y pomelo.
- **BOCA:** Amable y sutil en el ataque, entrada fresca pero envolvente. En el paso de boca, sedoso, glicérico y untuoso. El retrogusto largo y equilibrado por la redondez y con recuerdos a frutas cítricas.

Embotellado a finales de febrero de 2015, necesita unos meses en botella para ganar complejidad.

