

VALSERRANO "BLANCO BARRICA" 2016

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 unos 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, brillante con destellos dorados.
- **AROMA:** De inicio matices a ceras dulces, como de panal de abejas. Al mover la copa salen recuerdos a hierbas aromáticas, musgo, hinojo... y notas a frutas dulces y miel.
- **BOCA:** Gran sensación glicérica de redondez en el ataque. En el paso de boca, sensación de amplitud, recuerdos a maderas finas junto con hierbas aromáticas con un final equilibrado y mineral. Largo y con nervio.

