MEDIEVO

FERMENTADO
EN BARRICA

Medievo Blanco Fermentado en Barrica

NOTA DE CATA

COLOR
Color amarillo pajizo con irisaciones doradas.

NARIZ
Aroma de frutas frescas ensamblado con los aromas fermentativos característicos de las lias, que recuerdan a los espumosos como el cava. Notas de especias propias de la barrica donde fermenta.

BOCA
En boca presenta un ataque levemente ácido que le aporta frescura. Paso de boca suave y glicérico. Se aprecia un fondo de vainilla y coco aportado por la madera.

ELABORACIÓN
En Septiembre, tras 24 horas de maceración pelicular en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 15ºC, el mosto yema fue sangrado a otro depósito donde inicia la fermentación alcohólica. En este momento el mosto es traspasado a las barricas en las que va a desarrollarse esta fermentación de manera muy lenta por el efecto del tanino de la madera nueva. Una vez acabados los azúcares, el vino descansa sobre las lías, las cuales se remueven una vez por semana. Este es el proceso llamado “batonage”. Tras cuatro meses de reposo, el vino es separado de sus lías y es clarificado y trasegado de nuevo para quedar totalmente limpio. Posteriormente fue embotellado.

MARIDAJE
Ideal para pescados grasos, al horno o en salsa. Puede acompañar también guisos de carne, especialmente los más gelatinosos, manos, callos...

ÚLTIMOS PREMIOS
- Seleccionado como *Mejor Blanco de Rioja por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja 2016 y 2017*
- Medalla de Plata, *Premios Vendimia Rioja Alavesa*

ANÁLISIS
Grado Alcohólico: 12.5% Vol.
Acidez volátil: 0.25 g/L
Acidez total: 6 g/L
pH: 3.20
Azucar residual: 2 g/L
Sulfuroso total: 120 mg/L