

VINO DE AUTOR.

VARIEDAD DE UVA: 100% VERDEJO

PARCELA:

Altitud: 800 m.

Edad: 30/40 años.

Suelo: pedregoso y franco-arenoso.

ELABORACION: fermentación espontánea a baja temperatura (15°C) durante 19 días. Terminada la fermentación comienza la crianza en vasijas de barro de terracota de 160L importadas de Italia. El vino realiza un proceso de crianza de 20 meses en las vasijas enterradas bajo tierra. De esta forma se busca mantener la temperatura y aportar al vino, a través de la porosidad de la terracota, los aromas del terreno. Embotellado sin clarificación ni filtrado.

La Vasija aporta un intercambio de oxígeno distinto al de las barricas, lo cual hace de este vino algo único.

PRODUCCIÓN: 650 botellas.

CATA SENSORIAL

VISTA: Amarillo turbio de tonalidades doradas.

NARIZ: Muy mineral, aromas de los suelos en que se entierran las tinajas (piedra, cal). Membrillo, nispero, albaricoques, y recuerdos de levadura.

BOCA: Vino perfilado con aromas de frutas blancas y maduras sobre un fondo mineral. Muy terroso con toques de arena seca, polvo de piedra. Un sorprendente blanco con viva acidez, paso largo y un delicioso final salado desconocido en la variedad.



CISSUS Latina de Barrio

SIGNATURE WINE

GRAPE VARIETY: 100% VERDEJO

ESTATE

Altitude: 800 m.

Age: 30/40 years.

Soil: the type of the soil is very varied, stony and sandy-loam.

WINEMAKING: spontaneous fermentation at low temperature (15°C) for 19 days. Once the fermentation is finished, the aging begins in 160-liter Terracota clay jars (from Italy) buried underground for 20 months.

The clay provides an oxygen exchange different from that of the barrels, so the continent is of primary importance in winemaking. The clay jar is buried to maintain the temperature during the aging of the Verdejo and provide the wine with characteristic aromas.

PRODUCTION: 650 bottles.

WINE TASTING

VISUAL: cloudy yellow with golden hues.

NOSE: Very mineral, aromas of the mother nature of the soil lime stone earth background. Quince, medlar, apricots, and yeast memories.

PALATE: Wine outlined with aromas of white and ripe fruits on a mineral background, very earthy with hints of dry sand, stone dust, memories that take us back to our childhood.

Latina de Barrio is tasty, very dry, sharp and austere. A surprising white with lively acidity, a long mid palate and a delicious salty finish unknown in the variety.

Bodega Tres Pilares **29**