

BLANC D'ENGUERA - ARROYO

Verdil sobre lías



Añada 2021. Primavera extremadamente lluviosa con importantes infecciones de mildiu que redujeron hasta el 30% la producción. La calidad en blancos fue muy buena en Fontanars con la verdil alcanzando una intensidad aromática particularmente alta.



100% Verdil

Vendimia manual en cajas de 15 kilos procedente de una única parcela junto al arroyo que cruza la finca Casa Coronas, ubicada en el corazón de Fontanars dels Alforins a 650 m sobre el nivel del mar. Viñedo en secano de 20 años de edad que produjo 2,5 kg/cepa. Los suelos son calcáreos, franco-arcillosos con un alto porcentaje de caliza activa.



Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 5.000L y posterior trabajo sobre lías de 4 meses. Embotellado en tampón vinolok y crianza en botella durante mínimo 2 años. 12,57% vol, pH 3,73, AT 4,05g/L, Gluc./Fruc. 0,51g/L, SO2 Total 78 mg/L



Color amarillo pálido muy limpio. Nariz particularmente intensa si lo comparamos con una verdil clásica. Presenta una gran complejidad aromática con presencia de fruta de hueso, albaricoque, fruta tropical que recuerda al lichi y a la fruta de la pasión y notas florales en un segundo plano de flor de azahar y jazmín. En boca es un blanco ligero muy elegante con una entrada de boca suave y untuosa y una acidez que es protagonista, pero está muy bien equilibrada. El post-gusto largo con un recuerdo maravilloso. Vino que destaca por una gran personalidad.

Vino con gran potencial de guarda que ganará en complejidad, intensidad aromática y untuosidad en boca con los años.

Consumir entre 2024 y 2034.