

VINO DE AUTOR

VARIEDAD DE UVA: mezcla de variedades blancas de la zona, como la Palomino Fino y Verdejo.

PARCELA: elaborado a partir de diferentes viñedos localizados en la D.O.Rueda.

Suelo: pedregoso y franco-arenoso.

Vendimia: manual.

Añada: 1950-1955.

ELABORACION: tras el despalillado de las uvas, se realiza una fermentación espontánea en depósito de hormigón, encabezando con alcohol vínico antes de que comience la crianza en roble, donde el vino desarrolla el velo de flor. Tras la ausencia del velo de flor continúa la crianza oxidativa mediante el sistema de criaderas y soleras en la bodega subterránea (el vino base de esta elaboración permaneció en barrica más de 30 años hasta que, por unas obras en bodega, se traspaso a depósito de hormigón otros 30 años aproximadamente). Embotellado directo, sin clarificar ni filtrar.

PRODUCCIÓN: 650 botellas de 50 cl.

CATA SENSORIAL

VISTA: ambarino, yodado, oro viejo.

NARIZ: aromas a flor de velo, a cascaras de almendra tostada y fruto seco. Aromas a bodega antigua, a historia viva, a herencia y sabiduría de nuestros antepasados.

BOCA: elegante, con estructura, salino, redondo y muy complejo. Persistente en boca, es un sueño constante para el paladar. En retrogusto pasas, orejones y garrapiñados.

MARIDAJE: jamón de bellota, gambas, quesos de larga curación, guisos de ave, anchoas o foie.



CISSUS Solera

SIGNATURE WINE

GRAPE VARIETIES: mix of white grape varieties from our region, as Palomino Fino and Verdejo.

VINEYARD: different estates located in RUEDA and LA SECA.
Soil: stony and sandy-loam.
Harvest: manual harvested.
Vintage: 1950-1955.

WINEMAKING: Palomino / Verdejo is destemmed. Spontaneous fermentation in concrete tanks, headed with wine alcohol at 17° before the aging in oak begins where the wine develops the veil of flower. After the absence of the flower veil, oxidative aging continues through the criaderas and soleras system in the underground cellar.
(The base wine of this production remained in the barrel for 30 years until, due to some works in the winery, it was transferred to a concrete tank for another 30 years approximately).

PRODUCTION: 650 bottles of 50cl.

WINE TASTING

VISUAL: amber, iodine, old gold.

AROMAS: aromas of veil flower, toasted almond shells, lots of dried fruit. Aromas of old winery, living history, heritage and wisdom of our ancestors
As a curiosity, originally the women of the area used it as a perfume.

PALATE: elegance, structure, salty, round, very complex. it stands out in nothing and has it all.
Persistent on the palate, it is a constant dream for the palate, with raisins, dried apricots and caramelised aftertaste.

PAIRING: Jamon Iberico, prawns, long-aged cheeses, poultry stews, anchovies or foie.

Bodega Tres Pylares **31**