

UNADIR BLANCO

hoja técnica:

Tipo: Blanco.

Vino de la Tierra de Extremadura.

Elaboración: tras la clasificación manual de racimos en mesa de selección, despallamos y estrujamos levemente nuestras uvas para hacerlas llegar a la prensa neumática por gravedad, evitando alteraciones organolépticas. Con una baja presión de trabajo, extraemos el mosto flor de la mejor calidad, obtenemos un rendimiento máximo de un 57% dependiendo del tipo y características de las uvas. Tenemos equipada nuestra prensa con sistema de inertización, es decir, entre los ciclos de prensada inyectamos gas inerte, desplazando al oxígeno, evitando así la oxidación durante la extracción del mosto.

Analítica: grado alcohólico: 14%, acidez total: 5,4 gr/l, pH: 3,60, azúcares reductores: 1,7 gr/l

descritos los sentidos:

Tras la elección de parcelas dentro de nuestros viñedos, todos ellos con una edad media de 20 años, nos centramos en ayudar a la vid en madurar sus frutos, podas verdes, deshojes para aireación de racimos, utilización de preventivos naturales para evitar enfermedades... una vez que decidimos la fecha de recolección hacemos la vendimia nocturna, buscando que las uvas no entren en bodega por encima de los 20°C, en cajas que no superan los 14 kgrs. de peso. Ya en bodega, tras el descarte de uvas en nuestra mesa de selección, y aprovechando la gravedad de nuestras instalaciones, despallamos y estrujamos levemente para que por su peso el fruto caiga en la prensa neumática y allí procedamos a la extracción del mosto, siempre en atmósfera inerte. Este mosto flor lo llevamos a nuestros pequeños depósitos de inoxidable para realizar una fermentación alcohólica a 12°C de temperatura, evitando así la volatilidad de los aromas. El fin es conservar todos los aromas de nuestras variedades autóctonas y que usted pueda disfrutar de la complejidad que ofrecen y le trasladen a su origen, que no es más que un reflejo de nuestro terruño.

Añada 2016

**Variedad:
Cayetana 100%**

