

8 VÍRGENES blanco 2018



Variedad de Uva: Palomino Fino, Viura, Moscatel de Grano Menudo y Rufete Blanco.

Características de Elaboración:

Encubado tras despallado en depósito de acero inoxidable con camisas de refrigeración durante 24 horas a 7 °C. Tras la maceración pelicular, sangramos y procedemos al prensado vertical con globo dentro del propio depósito para evitar oxidaciones. Encubamos con sus lías para fermentación alcohólica espontánea con sus propias levaduras, a fin de no robarle ningún matiz de su tipicidad varietal tan característica, a temperaturas siempre por debajo de 15 °C, resaltando así su expresividad aromática. Completada la fermentación alcohólica (un mes más o menos), se clarifica con frío y se embotella con un ligero filtrado.

Fecha de Embotellado: enero 2019. 6.777 botellas

Grado alcohólico: 13,2 °.

Notas de Cata:

Bello color amarillo verdoso, limpio y brillante. De aromas intensos de gran complejidad; a frutas exóticas y matices florales. Al paladar resulta sabroso y aromático, alegre, vivaz y con cuerpo.

Menciones históricas:

92 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) octubre 2015

Top 10 Guía los 100 mejores vinos de España por menos de 10 € 2017

91 Puntos Vinous (Antonio Galloni & Stephen Tanzer). Enero 2016

93 Puntos Guía Peñín 2016

90 Puntos Guía Peñín 2017 y 2018

91 Puntos James Suckling, agosto 2018.

90 Puntos Guía Intervinos 2019

91 Puntos Guía Peñín 2019 y 2020

90 Wine Advocate (Robert Parker) 2020

Vino fuera de la D.O.P. Sierra de Salamanca al tener en su coupage Rufete Blanco, uva autóctona de nuestra zona y no inscrita en el Catálogo de Variedades Vegetales de España (en trámite).

Se presenta en cajas de cartón de 12 botellas

