

Vinedos Singulares



MINERÍA 2023



Tipo de vino:

Vino blanco.
12% Alc.



Añada:

2023.



Localización:

D.O.P JUMILLA.



Producción:

860 botellas de 750 cl.



Tipos de uva:

100 % Viñas viejas Airén
de secano.



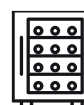
Vendimia:

Vendimia manual el 1
de septiembre de 2023
en cajas de 12 kg.



Caja:

6 botellas de 750 cl.



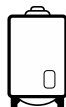
Conservación:

Entre 9 y 12 °C.



Suelos:

Viñedo recuperado de 0,9 hectáreas, situado a 600 msnm en la
umbría de Sierra del Carche, con suelos pobres, franco arenosos,
de carácter calizo e influencia salina.



Vinificación:

Maceración, fermentación alcohólica en barricas abiertas de
roble francés de 225 litros, fermentación parcialmente con pieles.



Crianza:

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros de
Tremeaux de 225 litros y mínimo 6 meses en botella.



Nota de cata:

Aspecto: De color amarillo claro, de capa media, con lágrima
media y densa.

Nariz: Aromas herbales, cítricos, camomila, notas balsámicas de
hinojo, con un punto salino y fruta de hueso como albaricoque y
ciruela blanca

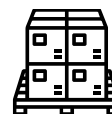
Boca: Amplio, expresivo y fresco con ligeras notas balsámicas,
notas herbales, hoja de almendro, fruta de hueso y largo y
elegante final mineral salino

Perfecto para disfrutar con carpaccios y pescados blancos.



Premios:

Tim Atkin: 91p.



Paletización

*Palet 120x80 cm:

99 x 6 bot.

Peso 830 kg.

Altura 170 cm.

