

Descripción

Austum 2016 es un vino blanco joven, con una elevada intensidad aromática, típica de la variedad de uva verdejo.

Varietades: 100% Verdejo.

Vendimia: Mecánica durante la noche. Con la recolección de la uva a baja temperatura conseguimos mantener el potencial aromático y minimizamos la oxidación.

Vinificación: Fermentación a temperatura baja controlada en depósitos de acero inoxidable.

Climatología del 2016: La menor lluvia ha evitado enfermedades por lo que el fruto ha llegado muy sano a la vendimia, mientras que el agua en el subsuelo ha contrarrestado cualquier efecto negativo. Además se ha alargado el ciclo de la planta, hecho que ha mejorado la maduración de la uva. En general, podemos hablar de una muy buena añada.

Viticultura

Los suelos son arcillo-calcáreos y algunos de ellos con cascajo.

Los viñedos se sitúan en los pueblos de Serrada y Rueda. Algunas parcelas tienen viñedos de bastante edad y formados en vaso, aunque la mayoría son viñedos jóvenes conducidos en espaldera.

Analítica

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Acidez Total: 4.6 g/L

Azúcar Total: 0.50 g/L

Acidez Volátil: 0.23 g/L

Sulfuroso Total: 129 mg/L

Nota de Cata

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos. Su aroma es sutil y limpio. Destacan los aromas de fruta blanca madura con notas de fruta tropical. En boca es un vino fresco, untuoso y con un post-gusto largo. En definitiva, un vino elegante y delicado.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.