

Descripción

Austum 2018 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 2018: La cosecha de este año ha tenido el beneficio de unas buenas condiciones climáticas que han permitido que la uva llegara a su punto óptimo de maduración y en excelentes condiciones sanitarias. Las precipitaciones registradas en invierno y en primavera ya nos dieron el indicador de que se obtendría una cosecha abundante.

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.