

Sol i Serena

Vimblanc de Vinebre – Vino de pasas con crianza por solera.

Nota de cata

De color ambar y una lágrima muy marcada. Es un vino muy aromático con predominio de la pasa, los orejones, los higos secos y un delicado toque tostado de la crianza. En boca tiene una entrada dulce y untuosa confirmando los aromas de fruta pasificada. Es un vino largo y goloso, con buena acidez que le aporta un final equilibrado.

Maridaje

Con frutos secos y pastelería de chocolates negros. También se puede buscar el contraste con frutas exóticas de toques ácidos como la piña o el mango.

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 16Kg a finales de agosto y posterior tendido de las uvas en mesas al aire libre para la sobremaduración controlada durante diez o doce días, según la climatología del año. Al llegar a los 23º Baumé se derrapa y prensa.

La fermentación se produce lentamente durante más de treinta días, hasta que el proceso se para de forma espontánea.

La elaboración finaliza con una crianza por solera en botas de roble francés.

Variedad 100% Macabeo.

Producción año 2012.

635 botellas de 50cl.

Datos técnicos

Grado alcohólico: 9,5%vol

Acidez total en tartárico: 6,4g/l

Azucares totales: 370g



C/ dels Portellets s/n, 43792 Vinebre – Tarragona
Tel. 977 405 782 – npoquet@moliderue.com