

estones

[ÚNIC]

Variedad: 100% Pedro Ximénez.

Edad de los viñedos: 60 años. Situadas en el termino municipal de Batea.

Terruño: Panal y limoso.

Alcohol: 14%

Cosecha: 2015

Producción: 5.995 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual.

Maceración pelicular y fermentación en inoxidable durante 36 días. Crianza con sus lías durante 6 meses en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en el mismo depósito.

Estabilizado, clarificado, filtrado i embotellado en mayo del 2016.

Cata:

Color amarillo oro nuevo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Muy buena formación de lágrima. En nariz, predominan los aromas primarios, destacando el melocotón de viña, albaricoques y uva, con fondo de brix, miel y balsámicos. En boca es glicérico, amplio, de paso suave y aterciopelado. Fresco y con buena acidez. Los aromas a fruta se mezclan con la cremosidad. Complejo, largo y persistente. Post gusto ligeramente salino y refrescante.

Maridajes:

Dada su estructura y complejidad, tiene un abanico muy amplio de combinaciones. Pasta, ensaladas con frutas, ahumados, marinados, quesos de pasta tierna y leche cruda, pescados grasos y carnes suaves. Armonías por afinidad o contraste puestas en su copa.

Dada su elaboración y zona de producción, Estones PX es un vino ÚNICO. Elaborado con una variedad histórica que esta íntimamente ligada a los Monjes Cartujanos.

