

Cesuras 2017



Cosecha: 2017

Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedades: 80% Verdejo 20% Gewürztraminer

Viñedo: joven

Suelos: calizo arcilloso y calcáreo

Grado alcohólico: 13% Vol.

Crianza: 5 meses sobre lías y battonage

Fecha de embotellado: marzo 2018

Producción: 700 botellas

Elaboración

La uva proviene de la parcela que rodea a nuestra bodega. Las condiciones del viñedo nos dan una uva madurada lentamente, llegando en momento óptimo a finales de septiembre o primeros de octubre. La recolección a mano permite un desfangado óptimo para luego proceder a la fermentación en barrica y una crianza sobre lías de 5 meses, lo que da a Cesuras su increíble color dorado y aromas frescos.

Nota de Cata

Cesuras es un vino complejo y sorprendente, fiel reflejo de las intensas variedades con las que está elaborado. Cristalino y franco, con destellos de color oro que recuerdan a los lingotes. En nariz, la fusión de aromas, recuerdos florales como la rosa y el jazmín y aromas a frutas tropicales como el pomelo y el maracuyá. De fondo aparecen toques tostados con recuerdo a café. En boca es amplio de entrada, armonioso con un toque de cítricos en los laterales que alarga el paso del vino en boca.