

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Ficha de Cata

BLANCO DE MATASNOS 2018

SINGLE VINEYARD - VINO DE PARCELA ÚNICA

Dicen que presume de ser un buen vino. Sobre todo distinto. Blanco en la tierra de los tintos. El secreto está en su origen Chardonnay plantado en la mayor altura de España. así como el Viognier y Verdejo que le acompañan.

COLOR

Amarillo brillante con fondo verdoso. Limpio.

NARIZ

De intensidad alta, limpio y complejo. Predomina la fruta, desde tropicales a frutas blancas, piña, pera en almíbar, ligero cítrico, toque balsámico a laurel, especiados ligeros e interesantes de fondo sin estorbar su esencia frutal, algo de nuez moscada, pimienta blanca y un toque salado.

BOCA

Fruta blanca y verde, pera y manzana golden, final tropical de piña con presencia de verde segado, típico de nuestro verdejo. Rotundo, de magnífica acidez, intenso y con volumen, ciertamente graso, largo. Mineralidad del terruño, recuerdos salados. Vino de parcela única.

ELABORACIÓN

Se vendimia en cajas de 12 kilos y transporta en frío hasta bodega donde permanece toda la noche abatiendo temperatura. Se selecciona al día siguiente en cinta racimo. Se fermenta a baja temperatura con levaduras seleccionadas en el Bosque de Matasnos en barricas nuevas de 500 litros de un solo bosque francés. Madera especialmente seleccionada para este vino. Se cría solo 6 meses para evitar que la madera tome protagonismo.