



NUMUN BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

TIPO

Blanco fermentado en barrica.

VARIEDAD

100% Airén.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora con uvas de la variedad Airén bien maduras, se seleccionan en la bodega, y se estrujan; antes de la separación del mosto de las partes sólidas tiene lugar el proceso de maceración a una temperatura baja. Permanece durante unas ocho horas en depósitos de acero inoxidable con el fin de extraer los aromas que posee la piel de la uva. Sólo se utiliza el mosto que procede del sangrado, o mosto flor, y se desprecia el de la prensa. El mosto se limpia durante doce horas en frío por gravedad y se introduce en barricas nuevas de roble americano de 225 litros cada una, para realizar la fermentación. Dicha temperatura es de unos 18º. Se mantiene en barrica durante tres meses para que se conjuguen los aromas de la fruta y la madera. Finalmente, se mantiene en depósitos, hasta su posterior embotellado.

CATA

Color amarillo con ligeras tonalidades de oro producidas por los taninos que otorga la madera. Aroma muy intenso, conjugándose de forma armónica la fruta, la vainilla y las especias que cede la madera. Aroma complejo y penetrante. En boca es ligeramente ácido, bien estructurado y equilibrado, con agradable sensación de los taninos de la madera que se suavizan con el tiempo, con un cuerpo adecuado. Retrogusto intenso a especias. Persistencia media-larga.

MARIDAJE

Puede combinarse con aperitivos, marisco y pescado en general.

CONSERVACION Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 8-10ºC. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.