

# Estones Vins



## Estones PX

D.O. Terra Alta

**Varietades:** 100% Pedro Ximénez.

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

**Alcohol:** 13,5%

**Acidez:** 6,1 g/l

**Azúcares:** 0,7 g/l

**Terruño:** Panal y limoso

**Cosecha:** 2021

**Producción:** 5.169 botellas de 0,75 cl.

### Certificado ecológico (CCPAE)

### Vendimia y vinificación:

Vendimia manual. Maceración pelicular y fermentación en inoxidable durante 36 días. Crianza con sus lías durante 8 meses en depósitos de acero inoxidable y tinajas de arcilla. Fermentación maloláctica en el mismo depósito.

### 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 briox, 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.**

