

Estones Vins



Terces blanc (Magnum)

D.O. Terra Alta

Varietades: 100% Pedro Ximénez

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

Alcohol: 14%

Acidez: 6,5 g/l

Azúcares: 0,78 g/l

Terruño: Panal y limoso

Cosecha: 2018

Producción: 299 botellas de 1,5 litros

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. Fermentación maloláctica en el mismo depósito. Después de la crianza en depósito, madura en barrica de roble francés durante 12 meses más.

Clarificado, filtrado y embotellado en junio del 2020.

Cata:

Color amarillo oro nuevo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Muy buena formación de lágrima. En nariz, predominan los aromas primarios y terciarios, destacando el melocotón de viña, albaricoques y uva, con fondo de briox, miel y balsámicos, azúcar quemado, canela y vainilla. 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. Pescados grasos, caza, platos con trufa, quesos curados... Armonías por afinidad o contraste puestas en su copa.

