

Estones Vins



Vine

D.O. Terra Alta

Varietades: 80% garnacha blanca, 20% macabeo

Alcohol: 13,5%

Acidez: 4,9 g/l

Azúcares: 0,6 g/l

Terruño: Panal (arcilla blanca)

Cosecha: 2018

Producció: 4.900 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual. Despalillado y maceración en frío.

Prensado suave. El 50% de la garnacha blanca, fermentada y criada en botas nuevas de roble francés y acacia, durante 8 meses. El otro 50% de la garnacha blanca, fermentada en depósitos de inoxidable.

El macabeo fermentado en depósitos de inoxidable y crianza en lías durante cinco meses.

Estabilizado con frío, clarificado y filtrado suave antes del embotellado. Embotellado el mes de mayo de 2016.

Cata:

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Complejo en aromas, destaca su fruta fresca (pera, piña, manzana), toques anisados y de hinojo, con un fondo de vainillas, tofee, cacao y fruta seca.

De entrada amplia, muestra mucha sutileza en boca, con notas cremosas y afrutadas y un final balsámico en boca.

Maridajes:

Por su estructura y acidez, quesos cremosos y curados, embutidos, pescado al horno y carnes blancas, maridarán a la perfección por el contraste de texturas.

Estones de Mishima "Vine", está inspirado en la canción de la banda barcelonesa que lleva el mismo nombre. Es una canción de amor, que habla de un reencuentro esperado. Este reencuentro es el que interpretamos cuando se encuentran la garnacha blanca y el macabeo. Una historia de amor largamente esperada y con una larga tradición en la Terra Alta.

