

Estones Vins



Terces blanc (Magnum)

D.O. Terra Alta

Varietats: 100% Pedro Ximénez

Edat de les vinyes: 60 anys. Situades al terme municipal de Batea.

Alcohol: 14%

Acidesa: 7,0 g/l

Sucres: 1,47 g/l

Terrer: Panal i llimós.

Collita: 2017

Producció: 198 ampolles d'1,5 litres

Verema i vinificació:

Verema manual. Maceració pel·licular i fermentació en inoxidable durant 36 dies. Criança amb mares durant 6 mesos en dipòsits d'acer inoxidable. Fermentació malolàctica en el mateix dipòsit. Finalitzada la cria en el dipòsit, madura en barrica de roure i acàcia durant 8 mesos més.

Clarificat, filtrat i embotellat el mes de febrer de 2019.

Tast:

Color groc or nou amb reflexos verdosos, net i brillant. Molt bona formació de llàgrima. Al nas predominen les aromes primàries i terciàries, destacant el préssec de vinya, albercoc i raïm, amb fons de brioix, mel i balsàmics, sucre cremat, canyella i vainilla. En boca és glicèric, ampli, de pas suau i vellutat. Fresc i amb bona acidesa. Les aromes de fruita es barregen amb la cremositat. Complex, llarg i persistent. Retrogust lleugerament salí i refrescant.

Maridatges:

Donada la seva estructura i complexitat, té un ventall molt ample de combinacions. Peixos grassos, caça, plats amb tòfona, formatges curats... Harmonies per afinitat o contrast dins de la copa.

