

Estones Vins



Estones PX

D.O. Terra Alta

Varietats: 100% Pedro Ximénez

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

Alcohol: 14%

Acidesa: 6,1 g/l

Sucres: 0,7 g/l

Terrer: Panal i llimós

Collita: 2019

Producció: 2.455 ampolles de 0,75 cl.

Certificat ecològic (CCPAE)

Verema i vinificació:

Verema manual.

Maceració pel·licular i fermentació en inoxidable durant 36 dies.

Criança amb les mares durant 6 mesos en dipòsit d' acer inoxidable. Fermentació malolàctica en el mateix dipòsit.

Estabilitzat, clarificat, filtrat i embotellat al maig del 2018.

Tast:

Color groc or nou amb reflexes verdosos, net i brillant. Molt bona formació de llàgrima. En nas, predominen els aromes primaris, destacant el préssec de vinya, albercocs i raïm, amb fons de briox, mel i balsàmics. En boca és glicèric, ampli, de pas suau i vellutat. Fresc i amb bona acidesa. El aromes a fruita es mesclen amb la cremositat. Complexa, llarg i persistent. Post gust lleugerament salí i refrescant.

Maridatges:

Donada la seva estructura i complexitat, té un ventall molt ampli de combinacions. Pasta, amanides amb fruites, fumats, marinats, formatges de pasta tova i llet crua, peixos greixosos i carns suaus. Harmonies per afinitat o contrast posades a la seva copa.

Donada la seva elaboració i zona de producció, Estones PX és un vi ÚNIC. elaborat amb una varietat històrica que està íntimament lligada amb els Monjos Cartoixans.

