

LA REINA DEL FANGO

verdejo



CLANDELVINO

SUELO Y VIÑEDO

Viñedos de más de 80 años, con baja densidad de plantación y poco rendimiento por hectárea, consiguiendo una fruta con gran aroma y mucha concentración.

Suelos franco-arenosos tratados en ecológico, sin uso de herbicidas, ni fitosanitarios.

ELABORACIÓN

Se trata de una elaboración 100% natural, con la mínima intervención posible y sin sulfitos añadidos en todo el proceso. Partimos de una vendimia manual en cajas de 20 kg, seleccionando los racimos en el campo. Maceración prefermentativa en frío y posterior prensado en prensas manuales de madera y encubado en depósito de inox para su desfangado por frío. Después lo pasamos a barricas de roble usadas donde realiza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas y seguidamente la crianza sobre sus lías realizando battonages periódicos hasta su embotellado.

Fue embotellado en Marzo de 2020.

Al tratarse de una elaboración sin filtración ni estabilización química, pueden aparecer sedimentos naturales en la botella.

Además, seguimos el calendario lunar en todos los procesos.

CATA

Color amarillo pajizo, tirando a dorado por la crianza en bodega.

Amplio en nariz, floral, frutas como la fruta de hueso y manzana y espaciado y balsámico.

Sabor expresivo, envuelto en frutas como el membrillo y final de boca marcada por la madera.

Acidez marcada y equilibrada dejando un paso largo por el paladar.

1135 botellas aproximadamente



❄️ Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco