

Pírules

SUELO Y VIÑEDO

Variedad casi extinta autóctona de la Ribera del Duero, procedente de nuestros propios viñedos centenarios, apostando por las variedades propias de la zona.

Viñedos viejos, con suelos franco arcillosos cubiertos de cantos rodados. Tratamientos ecológicos y respetuosos con el medio ambiente.

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 pueden aparecer sedimentos naturales en la botella.

Además, seguimos el calendario lunar en todos los procesos.

CATA

Color amarillo dorado, por la crianza en barrica con sus lías.

En nariz predominan frutas de primavera (frambuesa, ciruela) con matices aromáticos que recuerdan a frutos secos y minerales.

En boca es equilibrado, con entrada marcada por frutas ácidas y acerolas y seguido por un retro gusto de sabores especiados.

Sedoso y elegante, con centro ligeramente oleoso.

1826 botellas aproximadamente



Debido a ser un vino natural, conservar en lugar fresco