

3 Miradas

Vino de Pueblo



VINO

3 MIRADAS- Vino de Pueblo

VARIEDAD

100% PEDRO XIMÉNEZ

AÑADA

2016

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MONTILLA-MORILES

SUELO

Albariza

VINIFICACIÓN

Vino de ensamblaje de distintas parcelas de la Sierra de Montilla, de Calidad Superior, elaborado con uva de la variedad Pedro Ximénez procedente de cepas viejas cultivadas en vaso de los parajes de Río Frío Alto y del Cerro Macho.

En cada parcela se han utilizado, bien las uvas prensadas directamente y fermentadas en tinajas, o alternatively, pisadas previamente y fermentadas en cubos abiertos. En todos los casos, con reposado posterior en la misma tinaja, de 150@ y 300@ bajo velo de flor durante 8 meses.

CATA

COLOR: Pálido amarillento con tonos verdosos.

NARIZ: Aroma de levadura característica de la variedad, hinojo y anís.

BOCA: Amplio, equilibrado, con acidez bien integrada y notas frutales características de la variedad, manzana madura.

Alcohol: (%Vol.): 12,5

Acidez total: (g/l ac. tartárico)

Azúcares: (g/l): seco, (menos de 2,5)

pH

MARIDAJE

Vino versátil, perfecto con sashimi, mariscos, tempuras, ensaladas y arroces de pescado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7°-9° C

PUNTUACIONES

90+ RP