

PAIVA SEMIDULCE 2018

SORTE: Cayetana und Moscatel

REBEN UND BODEN:

Beide Sorten befinden sich auf eigenen Weinanbaugebieten wie jeweils „El Tamujo“ und „La Pata“, wodurch der traditionelle Trockenanbau mit dem modernen aufgebundenen Anbau auf reinem tonhaltigem Boden verschmolzen wird.

ERNTE UND ERZEUGUNG:

Die Trauben wurden von Hand während der kühlestn Stunden des Tages mit äußerster Sorgfalt gelesen, um die angenehmsten, in der Haut enthaltenen Aromen zu erhalten. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahlbehältern bei einer konstanten Temperatur von 10 °C statt und erfolgt daher langsam. Sie wird unterbrochen, um ausreichend Resttraubenzucker zu erhalten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Reines und glänzendes Aussehen, zitronengelb mit grünen Nuancen. In der Nase weist er Aromen nach Obst, Kräutern und Zitrusfrüchten auf. Im Mund ist er frisch und spritzig mit lebendiger Säure und strukturierter Süße.

PASST ZU:

Empfohlen zu jeder Art von Fisch, Meeresfrüchten, jungem Käse und Foie.

OPTIMALE TEMPERATUR:

Zwischen 7 und 9 °C.

PHYSIKALISCH-CHEMISCHE PARAMETER:

Alkoholgehalt: 10,5 %
Ph: 3,13
Säure gesamt: 6,57 g/l
SO₂ gesamt: 182 mg/l
Restzucker: 42,5 g/l

