

SOLO I CAYETANA 2021

VARIEDAD

Cayetana.

VIÑEDO Y SUELO

Las uvas de esta variedad autóctona proceden de viñedos propios, plantados hace más de 40 años sobre suelo franco-arcilloso con un alto porcentaje de caleño.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realizó a finales de septiembre, fermentando las uvas de manera controlada a una temperatura de 15º en depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación permaneció un mes en contacto directo con sus lías finas.

NOTAS DE CATA

En fase visual es limpio y brillante, de color amarillo limón con tonos verdes. En nariz muestra aromas a frutas tropicales, blancas y cítricos en armonía con aromas vegetales que le dan frescura. En boca es potente y redondo con un agradable equilibrio entre frescura y acidez.

MARIDAJE

Recomendado para tomar con pescados, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 9 y 11ºC.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	13%	SO ₂ Total:	55 mg/l
Ph:	2,72	Az. Volátil:	0.40 g/l
Acidez Total:	5,34 g/l		

GALARDONES

