



PRADOMAYO "Gewürztraminer"

Vino procedente de uvas de agricultura ecológica
Vino de la Tierra de Extremadura

PRADOMAYO "Gewürztraminer"

D.O. / Zona: Vino de la tierra de Extremadura.

Elaboración: : La vendimia se realizó de forma manual en pequeñas cajas de no más de 15 Kg. y por la noche. Llegando al lagar no más tarde de las 9 de la mañana. Las cajas pasaron a una cámara de frío donde permanecieron durante un día a 2 ° C. Posteriormente las uvas se despallillaron y maceraron con sus hollejos durante 14 horas a 6°C. Posteriormente se prensaron y solo aprovechamos el mosto yema y las dos primeras prensadas de baja presión. El mosto resultante se clarificó y se trasegó para fermentar a temperatura controlada de 13 °C. Terminada la fermentación se trasegó y permaneció con sus lías finas durante 6 meses.

Producción: 1.200 Bot.

Crianza: No tiene

Cata: De color amarillo paja limón. Limpio y muy brillante. En nariz se presenta asombrosamente muy perfumado y potente, con aromas florales (rosas), a fruta exótica (litchis) y cítricos. En boca resalta su frescor y sedosidad. Muy aromático con sensaciones dulces, con un largo y persistente final. Invita a beber y seguir bebiendo.

Temperatura de servicio: Entre 8 ° y 10° C.

Gastronomía: Aperitivos y quesos fuertes.

DATOS DE LA FINCA O PARCELA

Nombre: Finca la Plancha.

Variedad: Clones seleccionados del tipo A. 100% Gewürztraminer.

Pie: Fercal y SO4.

Marco de plantación: 1,30 x 2,60.

Conducción: Vaso goteo.

Año de plantación: 2004.

Suelo: Arcilloso.

Producción media por cepa: 800 g.

Vendimia: Manual, en cajas de 10 Kg.

