

# estones

[ ÚNIC ]

**Varietats:** 100% Pedro Ximénez.

**Edat de les vinyes:** 60 anys. Situades al terme de municipal de Batea.

**Terreny:** Panal i llimós.

**Alcohol:** 14%

**Collita:** 2015

**Producció:** 5.995 ampolles de 0,75 cl.

---

#### Verema i vinificació:

Verema manual.

Maceració pel licular i fermentació en inoxidable durant 36 dies.

Criança amb les mares durant 6 mesos en dipòsit d' acer inoxidable. Fermentació malolàctica en el mateix dipòsit.

Estabilitzat, clarificat, filtrat i embotellat al maig del 2016.

---

#### Tast:

Color groc or nou amb reflexes verdosos, net i brillant. Molt bona formació de llàgrima. En nas, predominen els aromes primaris, destacant el préssec de vinya, albercocs i raïm, amb fons de briox, mel i balsàmics. En boca és glicèric, ampli, de pas suau i vellutat. Fresc i amb bona acidesa. El aromes a fruita es mesclen amb la cremositat. Complexa, llarg i persistent. Post gust lleugerament salí i refrescant.

---

#### Maridatges:

Donada la seva estructura i complexitat, té un ventall molt ampli de combinacions. Pasta, amanides amb fruites, fumats, marinats, formatges de pasta tova i llet crua, peixos greixosos i carns suaus. Harmonies per afinitat o contrast posades a la seva copa.

*Donada la seva elaboració i zona de producció, Estones PX és un vi ÚNIC. elaborat amb una varietat històrica que esta íntimament lligada amb els Monjos Cartoixans.*

