

VINE

Estones de Mishima

Variedades: 80% garnacha blanca 20% macabeo.

Crianza: 4 meses en barrica.

Terruño: Panal (arcilla blanca).

Alcohol: 13,5%

Cosecha: 2015

Producción: 2.200 botellas de 0,75 cl.

Vendimia y vinificación:

Vendimia manual. Derrapado y maceración en frío.

Prensado suave. 60% de la garnacha blanca, fermentada y criada en barricas nuevas de roble francés nuevas durante 8 meses. 40% de la garnacha blanca, fermentada en depósitos de inox. Macabeo fermentado en inox y criado con madres durante cinco meses.

Estabilizado con frío, clarificado y filtrado suave antes del embotellado. Embotellado en mayo del 2016.

Cata:

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Complejo en aromas, destaca su fruta fresca (manzana, pera, piña), toques anisados y de hinojo, con un fondo de vainillas, tofee, cacao y frutos secos.

De entrada amplia, muestra mucha sutileza en boca, con notas cremosas y afrutadas, con un final de boca balsámico.

Maridajes:

Por su estructura y acidez, quesos cremosos y curados, embutidos, pescados al horno y carnes blancas, maridaran a la perfección por contraste de texturas.

Estones de Mishima "Vine", está inspirado en la canción de la banda barcelonesa. Es una canción de amor, que habla de un reencuentro esperado. Este reencuentro es el que interpretamos cuando se encuentran la garnatxa blanca y el macabeo. Una historia de amor largamente esperada y con una larga tradición en la Terra Alta.

