

VINE

Estones de Mishima

Varietats: 80% garnatxa blanca 20% macabeu.

Criança: 4 mesos en bóta.

Terreny: Panal (argila blanca).

Alcohol: 13,5%

Collita: 2015

Producció: 2.200 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual. Derrapat i maceració en fred.

Premsat suau. 60% de la garnatxa blanca, fermentada i criada en bótes noves de roure francès noves durant 8 mesos. 40% de la garnatxa blanca, fermentada en dipòsits d'inox. Macabeu fermentat en inox i criat amb mares durant cinc mesos.

Estabilitzat amb fred, clarificat i filtrat suau abans de l'embotellat. Embotellat al maig del 2016.

Tast:

Groc pàlid amb reflexos verdosos. Net i brillant. Complex en aromes, destaca la seva fruita fresca (poma, pera, pinya), tocs anisats i de fonoll, amb un fons de vainilles, tofee, cacau i fruita seca. D'entrada àmplia, mostra molta subtilesa en boca, amb notes cremoses i afruitades, amb un final de boca balsàmic.

Maridatges:

Per la seva estructura i acidesa, formatges cremosos i curats, embotits, peixos al forn i carns blanques, maridaran a la perfecció per contrast de textures.

Estones de Mishima "Vine", està inspirat amb la cançó de la banda barcelonina. És una cançó d'amor, que parla d'un retrobament esperat. Aquest retrobament és el que interpretem quan es troben la garnatxa blanca i el macabeu. Una història d'amor llargament esperada i amb una llarga tradició a la Terra Alta.

