



CARRASVIÑAS DORADO RUEDA

Variedad: Verdejo y Palomino Fino
Tipo de Vino: Dorado
Alc. Vol: 15%
Vendimia: Manual

ELABORACIÓN



La uva permanece en la parcela hasta que adquiere un grado de alcohol probable alto (en torno a los 15 grados) manteniendo un buen estado sanitario para así proceder a la vendimia. Las uvas se recepciona en bodega por variedades, se despalilla y estruja con un suave prensado para extraer el mosto yema.



Dicho mosto es fermentado en depósito de acero inoxidable. Nada más finalizar la fermentación alcohólica se elimina la lía gruesa y se realiza el coupage de los dos tipos de vino.



A continuación y siguiendo la elaboración de nuestros antepasados pasamos a envasarlo temporalmente en garrafas de cristal de 16 L. (conocidas como “damajuanas”). El vino permanece a la interperie alrededor de 18 meses sometiéndole a las extremas condiciones meteorológicas de los inviernos y veranos castellanos con de temperaturas de entre -10°C hasta 38°C. Durante este tiempo realiza una “crianza oxidativa” que le confiere al vino un color dorado, así como aromas y sabores muy característicos.



Pasado este tiempo el vino pasa a ser criado en barricas de roble donde permanecerán al menos 2 años previos a su comercialización.

CATA



Fase visual: presenta un color dorado, limpio y brillante.

Fase olfativa: denota su alta graduación alcohólica y su crianza oxidativa, así como sensaciones aportadas por el roble utilizado en su elaboración. Aparecen matices aromáticos de frutos secos y fondos tostados.

Fase gustativa: Se muestran glicérico con una amplia gama de sabores a frutos secos, fondos tostados, con una importante complejidad aportada por su larga oxidación en madera. Es largo, graso y especiado.

EMBALAJE



Caja de 6 botellas horizontal.

