

## Recoveco (blanco. Fermentado en barrica)



**FICHA TÉCNICA:** Crianza: 8 meses en barrica de roble americano. Este vino por su acidez y crianza en barrica perdura su vida en botella, donde incluso evoluciona de manera positiva durante unos años. Su estructura aromática evoluciona de forma progresiva por lo que recomendamos el descorche media hora antes de su degustación con el fin de que se airee sacando a relucir toda su fragancia.



**VARIEDADES:** Viura 100%



**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% Vol.



**ELABORACIÓN Y CRIANZA:** Las uvas son recogidas de forma manual de nuestros viñedos mediante una viticultura integrada con el medio ambiente. Prensado a muy baja presión para obtener solamente el mosto flor (mosto de mayor calidad). Se pone en barricas nuevas donde hará la fermentación alcohólica y crianza durante 8 meses para aportar complejidad. No se realiza fermentación mololáctica para que permanezca fresco y afrutado. Por último, durante la crianza se hace un proceso muy largo de batonage (removido de las lías en la propia barrica) para potenciar su aroma y se embotella directamente sin estabilización ni filtración.



### NOTA DE CATA:

**Color:** amarillo pálido, prácticamente incoloro con ribetes acerados típicos de un vino blanco joven. Limpio y brillante.

**Nariz:** con buena intensidad de olores a frutas y flores principalmente, junto con notas de panadería, levadura, tostados y madera.

**Boca:** Cálida entrada en boca. Equilibrado, con buena relación alcohol-acidez. Amplio y con aromas de frutas y flores y ligeros toques de madera, levadura y tostados en retroolfacción. Final de boca largo y persistente. Muy recomendable.

