

IGNOTUS

MOSCATEL * RIESLING * PALOMINO FINO * SULTANINA * 2020



REGANTÍO VIEJO

VARIEDAD

Moscatele de Alejandría, Moscatele de grano pequeño, Moscatele Italia, Riesling, Palomino Fino, Sultanina y otras más.

GRADO ALCOHÓLICO

10.5%

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Vino genérico.

LAS PARCELAS

Parcela 5-15 Subparcela M1 y M2. Estas corresponden a la propia empresa.

SUELO

Tiene características franco-arcilloso-arenoso.

TIPO DE VIÑA

Posee una antigüedad de plantación superior a los 25 años.

AÑADA 2020

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA

Al ser un vino plurivarietal presenta diferentes matices, lo que permite al vino adquirir complejidad de aromas varietales, destacando los florales.

VENDIMIA

Manual, recogida en espertas y traslado a la bodega para su despalillado y prensado.

ELABORACIÓN

Fermentación a baja temperatura entre 13 y 14°C. Esta tuvo una duración de 15 días. Tras la misma se procedió al deslío y trasiego a botas para su crianza.

CRIANZA

Se ha realizado durante 9 meses en barricas de roble americano y roble francés en presencia de lías finas. Se han realizado las operaciones de batonnages cada 15 días. Tras su envasado se ha conservado a temperatura y humedad controlada, permitiendo su crianza en botella durante 9 meses, tras los cuales se etiquetó, lacró y se introdujo en cajas

NOTAS DE CATA

Vista: tonalidad amarillo con reflejos cristalinos verdosos.

Nariz: aromas elegantes destacando los florales (jazmín y magnolio blanco) con notas a miel, regaliz, pimienta negra y panadería fina.

Boca: redondo, muy estructurado y glicérico, con una acidez equilibrada y ligero amargor final. Su entrada es triangular, ampliándose los aromas y el sabor al final de su paso por boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 7 y 10°C

