

VERDIL DE GEL

El vino de hielo de la variedad Verdil

Añada 2017. Año especialmente seco y caluroso. Poca producción por cepa, pero excelente calidad aromática. Ausencia de lluvias en vendimia, uva muy sana.



100% Verdil

Vendimiamos nuestra Verdil de Casa Corones con 15° de alcohol probable para obtener una singularidad aromática y un nivel de azúcar óptimo. Vendimia manual y selección de racimos. Viñedo en secano de 16 años de edad.

José Vicente Gómez Carbajal
Viticultor



Los racimos enteros se guardan en cámara frigorífica a -10°C durante 15 días. La congelación de la pulpa rompe los hollejos liberando los aromas que dan carácter único a Verdil de gel. Detenemos la fermentación cuando el vino ha llegado a los 8,5% Vol., momento en el cual los aromas fermentativos se encuentran en su máximo esplendor. El azúcar residual de Verdil de gel procede del azúcar natural de la uva que no ha fermentado. 8,5% Vol., pH 3,55, AT 7,2g/L, AR 125g/L.



Color amarillo pajizo, limpio y muy bonito. Nariz muy expresiva que recuerda a flores blancas, a jazmín, flor de azahar. Destacan aromas dulces, miel, canela. Se aprecian también un fondo cítrico y delicadas notas a manzana. Excelente equilibrio, vino dulce pero no empalagoso, fino y muy elegante. Buena acidez que mantiene el vino equilibrando azúcar y alcohol.

La evolución en botella saca a relucir la manzana que con el paso irá perdiendo protagonismo a favor de la miel, la canela y la vainilla.

Consumir entre 2018 y 2020.

Diego Fernández Pons
Enólogo

