

MEXUAR 2011

Vijiriego Pedro Ximénez con fermentación maloláctica

Elegimos fermentación maloláctica para nuestro Vijiriego y Pedro Ximénez de la cosecha 2011, por revela determinados aromas secundarios que lo hacen muy personal, además le aporta mucha suavidad en boca.

Vino blanco seco

ZONA DE PRODUCCIÓN

Albuñol (Granada), con IGP "Cumbres del Guadalfeo".

VIÑEDOS

Entre 30 y 40 años de edad, de secano no mecanizado, situados en laderas escarpadas entre 700 y 800 metros de altitud, a 3km del mar de alborán. Suelos fracos, ligeramente ácidos con predominio de esquistos y cuarcitas. Poda de invierno en cabeza.

CLIMATOLOGÍA

El clima de la zona es seco, con precipitaciones medias que oscilan entre los 200 y 500 mm. Inviernos fríos y veranos suaves influenciados por sierra nevada al norte y el mar de alborán al sur. Precipitaciones durante la campaña 2011: 645 mm (superior a la media).

VENDIMIA

Manual, efectuado por personal especializado, seleccionando la uva en campo. Entre el 10 y el 20 de septiembre.

VARIEDADES

70% Vijiriego 30% Pedro Ximénez.

La variedad Vijiriego es una variedad que se encuentra en la comarca de la contraviesa-alpujarra, y que casi no existe en ninguna otra parte del mundo, es una variedad con características muy particulares que requiere una vinificación especial.

La variedad Pedro Ximénez utilizada casi exclusivamente para elaborar vinos dulces o vinos de crianza bajo velo de flor, aquí esta vinificado como un blanco joven en coupage con la variedad Vijiriego.

FICHA DE CATA

Fase visual: Color amarillo pajizo con destellos dorados.

Fase olfativa: Aromas típicos de otoño: jara-matorral, flores secas, heno y bollería, estando presente además los aromas lácteos que le proporciona la fermentación maloláctica.

Fase gustativa: En boca el ataque es muy suave aunque no deja de ser fresco, posee muy buena persistencia en boca y un pos gusto muy agradable semi-amargo y amizclado. Es un vino muy personal, diferente de cualquier vino blanco joven.

VINIFICACIÓN

Las variedades están vinificadas por separado, sin despalillar y sin ningún tipo de maceración. Estrujado rápido y suave mediante estrujadora de rodillos de caucho regulable. Prensado suave mediante una prensa neumática.

Desfangado estático del mosto a baja temperatura durante 12 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

En el momento en que ambas variedades terminaron la fermentación alcohólica se realizó el coupage de los dos vinos y se propició el desarrollo espontáneo de la fermentación maloláctica, realizada a temperatura inferior a 15°C durante el invierno de 2012.

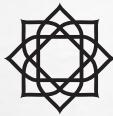
Elegimos fermentación maloláctica para nuestro Vijiriego y Pedro Ximénez de la cosecha 2011, por revela determinados aromas secundarios que lo hacen muy personal, además le aporta mucha suavidad en boca.

PRODUCCIÓN 1830 botellas de 75cl.



**BODEGAS
NAZARÍES**

bodegasnazaries.com



Bodegas Nazaries

Calle Real, 23 - 18700, Albuñol, Granada (Spain)

+34 680 912 928 / info@bodegasnazaries.com / bodegasnazaries.com