

sobrenatural de menade

Sobrenatural es un vino noble, un homenaje a la naturaleza, que sobrevive al paso del tiempo adaptándose a los cambios. Una alianza entre el origen más terrenal y el futuro. Porque todo llega cuando tiene que llegar, es un blanco elaborado con nuestra Verdeja que cría y se engrandece durante más de tres años. Sin maquillajes, sin adición de sulfuroso, sólo la experiencia que la edad regala y la cual es símbolo de madurez, de sabiduría.



VEGAN



VENDIMIA

Vendimia manual.

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con sus levaduras autóctonas y posterior fermentación maloláctica con bacteria salvaje. Sin adición de sulfuroso.

Crianza oxidativa durante 30 meses en tinas y barricas de roble usadas. Afinamiento en botella de 6 meses como mínimo antes de salir al mercado.

ESTABILIZACIÓN

Clarificación con bentonita, estabilización natural frente al frío en la misma barrica.

CATA SENSORIAL

COLOR

Dorado, irisaciones de oro viejo, limpio y cristalino.

AROMAS

Minerales que recuerdan a suelo mojado. Aromas frutales, como manzana madura; y melosos, a crema pastelera y manzanas asadas. Recuerdos a salitre.

BOCA

Entrada untuosa muy voluminosa, aunque la delicadeza es su mayor atributo. Perfecto equilibrio entre la sensación dulce y salinidad muy sutil. Recuerdos a nuestros orígenes, un vino infinito que representa la naturaleza en estado puro.

ALC 13,5% Vol.



75cl



10 - 12 °C

	FORMATO/CIERRE	PESO BRUTO (kg)	ALTO (cm)	ANCHO (cm)	LARGO (cm)	CÓDIGO
BOTELLA	Tapón/Corcho	1,4	26,7	9,2	-	8437008963372
CAJA	x3	6	32	33,5	12	-

