

sobrenatural de menade

SECALA-MENADE 1820

100% Verdeja - Viticultura orgánica certificada.
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.

QUINTO
AÑO



AÑADA CLIMÁTICA 2017

Compleja y peculiar. Brotación temprana y primavera complicada en un principio, debido a las lluvias tardías.

El verano fue maravilloso, con una ola de calor a mediados de agosto. La bajada de temperaturas de principios de septiembre vino muy bien a las uvas.

Las lluvias llegaron cuando en la recolección en Menade prácticamente había terminado.

ELABORACIÓN

100% verdeja, las uvas proceden de fincas de suelos arcillo-calcáreos con canto rodado.

La fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas y, después, la fermentación maloláctica con bacteria salvaje, sin adición de sulfuroso.

Afina en la cueva de Secala-Menade 1820 durante unos tres años en tinas (barricas grandes) y en tinajas de barro bajo velo de flor (crianza biológica). Después, reposa dos años aproximadamente en botella. Es decir, pasan cinco años desde la vendimia hasta ser liberado.


Un vino de larga guarda. Sin maillajes, sin adición sin sulfuroso, sólo la experiencia que la edad regala y la cual es símbolo de madurez, de sabiduría.


ALC 13% Vol.


75cl
150cl

10-12 °C

CATA SENSORIAL

 Amarillo dorado.

 Amplia paleta aromática. Aromas florales a madreSelva, flor de saúco, manzanilla, membrillo, limón maduro, monte bajo (jara, hinojo...), lichi, fósforo, manzana reineta y pimienta blanca.

 Cremosa, deliciosa textura y volumen, de paso largo. De nuevo aparecen los aromas a limón maduro, pimienta, florales y cítricos. Destaca la miel, el brioche y la fruta de hueso. Un vino redondo con gran capacidad de guarda.