

# 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 2018

Un año prácticamente perfecto en cuanto a climatología: llovió cuando tenía que llover e hizo frío cuando tenía que hacerlo... Se registraron precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, particularmente durante la primavera y tormentas en verano. La prevención con tratamientos naturales favoreció una vendimia sana y a salvo de enfermedades.

Un añada bonita y redonda, en la que los mostos ya mostraban nervio, tensión y gran aptitud para la crianza.

## 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 maquillajes, 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.



Intensidad aromática media, vino de carácter oxidativo. Aromas a manzana asada, fruta de hueso y fruta blanca compotada, cítricos maduros, lichi, almíbar, miel, laurel y membrillo... Recuerdos a miel, tierra mojada y sílex. Muy complejo.



Entrada voluminosa, con acidez equilibrada y final salino. Recuerdos a lichi, jengibre y almendra amarga en el retrogusto.