

menade

La Misión 2024



100% Verdeja - Viticultura orgánica certificada. La personalidad de Menade a través de la uva verdeja, nuestro propio clon de la verdejo, procedente de las viñas prefiloxéricas, plantadas en 1890. De esos majuelos hicimos la selección masal para reinjertar toda nuestra viña



AÑADA CLIMÁTICA 2024

Añada marcada por una climatología irregular: un invierno suave y seco, seguido de lluvias bien distribuidas en primavera, favorecieron un ciclo equilibrado. Hubo que adelantarse a posibles enfermedades derivadas de la humedad con los cuidados ecológicos habituales.

El verano trajo temperaturas moderadas y noches frescas, lo que permitió una maduración pausada y óptima de las uvas, con gran concentración aromática, acidez equilibrada y un perfil fresco y vibrante

ELABORACIÓN

La Misión procede de cepas centenarias plantadas en fincas con suelos principalmente arenosos. La vendimia se hace manualmente y el prensado con racimos enteros.

Tras iniciar la fermentación con levaduras salvajes en depósitos de acero inoxidable, el vino se cría, parte en barricas de roble francés de 500 litros; parte en tinajas o pipas de 5.000 y 10.000 litros, y parte en tinajas de distintas capacidades elaboradas con un porcentaje de la arcilla procedente de las propias fincas de Menade.

Tras una crianza de alrededor de un año, La Misión se embotella y afina durante un tiempo en la bodega histórica. Una vuelta al origen más terrenal.

ALC 13% Vol.

75cl
150cl

8-10 °C



2000-3000 kg/ha

Cata Sensorial



Amarillo limón .



Priman los aromas florales, albaricoque, sílex. Ligero toque de pimienta blanca.



Boca redonda con acidez marcada. En boca destacan los frutos cítricos, la caliza, y un fondo salino que le aporta tensión.