

LOVAMOR

Cosecha: 2016

Tipo: Blanco sin crianza.

Producción: 10.000 botellas de 750 ml.

Composición varietal: 100% Albillo. Las cepas pertenecen a diferentes viñedos y clones plantados desde 1891 a 1910.

Viñedos: Están ubicados en varios majuelos muy viejos a diferentes altitudes (770-1000 m.), tipos suelos (calizos, arcillosos, etc.) y orientaciones.

Elaboración: Vendimiado la última semana de septiembre de 2016 de forma manual, despalillado y estrujado, 7 días de maceración con sus propios hollejos. Se fermentó en depósito de acero inoxidable y en tonel de castaño de 2.000 litros con las propias levaduras autóctonas de los diferentes viñedos de ese año en concreto, no se realizó corrección ni aportación alguna, el mosto fue inertizado para evitar oxidaciones excesivas. No se realiza fermentación maloláctica aprovechando los rigores del invierno Castellano que tras varios meses en la intemperie nos ayuda a tener un vino limpio y estabilizado. Posteriormente se embotella en unas condiciones de limpieza y estabilización naturales, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

Crianza: Ninguna.

Fecha de embotellado: Febrero 2017.

Presentación: Botella Borgoñona de 750 ml, cajas de cartón de 6.

Conservación: Temperatura constante de entre 14°C y 18°C protegido de la luz y la humedad.

Evolución: Ideal para consumo a lo largo de este y próximo año.

Temperatura de servicio: 8°C/10°C.



Alfredo Maestro