

Racimo, manos, vendimia: experiencia.

Exploración, trayecto, comprensión:
CIENFUEGOS

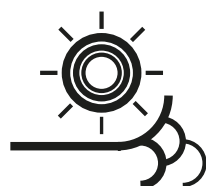
“LA EXPERIENCIA MANUAL
Y LA INTUICIÓN SON LOS
PILARES DE LA MEZCLA”

Es un blanco fermentado en barrica elaborado con un coupage de variedades que lo hacen único. La filosofía en la que se ha inspirado este proyecto es la de elaborar vinos diferentes, sin limitaciones, dando más importancia a la calidad y la singularidad de los viñedos que a su ubicación; explorando territorios de variedades minoritarias u olvidadas.



Variedad:

60% Albarín, 10% Verdejo,
30% Godello.
Graduación: 13.5% vol.
Acidez total: 6.18 g/l.
PH: 3.34



Clima:

Continental que equilibra
azúcar y acidez en una
excelente concentración
de aromas.



Viñedos:

De entre 30 y 90 años.



Vendimia:

Manual durante la última
semana de septiembre. Tras
el despalille y la ligera
maceración, se separa el
vino yema, descartando las
segundas calidades.



Afinación:

9 meses en barricas
de roble francés.



Añada:

2023. Vinos equilibrados,
frescos y con gran
capacidad de guarda,
gracias a las lluvias de
septiembre.



Pagos:

Estrato de arenas
limosas en superficie y
arcilloso en profundidad
que limitan el vigor y la
producción de las
plantas.



Fermentación:

La crianza sobre lías se
realiza en barricas
nuevas de roble francés
de 225 litros.

