

# TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

## La Madura Blanco

La máxima expresión conseguida a partir de una Merseguera de viñas viejas.

Las cepas han sido cuidadosamente seleccionadas, de zonas donde la altitud ronda los 1.000m.

Con una producción de tan solo 0,5 kg. Por cepas en terreno arenoso, donde el horizonte superficial ronda los 20 cm. de profundidad.

La mineralidad de estas rocas areniscas le confiere al vino propiedades altamente minerales, que junto con crianza en barricas de maderas nobles especiales, ensamblan un conjunto único, diferenciado y característico.

### Elaboración:

La vendimia se realiza en cajas de 15 kg. Aprovechando el frescor que nos confiere el amanecer en el Valle de Ahillas.

Para evitar oxidaciones se realiza una maceración prefementativa con hielo seco durante 48 horas.

El prensado es muy suave, intentado extraer los componentes aromáticos de las paredes celulares de la uva, que más tarde fermentara con levaduras autóctonas a una temperatura de 12°C, haciendo una fermentación larga.

Una vez el vino ha fermentado, se deja criar junto con sus lías durante 4 meses en barricas con un tostado muy ligero, estas barricas son de madera noble especial que se usan siempre nuevas para este vino. Para acabar el vino reposa en la cava de la bodega durante un periodo de 8 meses para completar su año de crianza.

### Nota de cata:

A primera vista, el vino es completamente limpio y brillante, con muy pocos matices pardeados, que nos puede hacer dudar que el vino pasará por crianza en bodega.

En nariz, La Madura tiene una expresión elegante y balsámica. Encontramos matices a piel de melocotón, naranja muy madura, jazmín y pomelo, junto con un ligero y agradable toque a madera muy bien ensamblado.

En boca el vino tiene una textura mantecosa, con volumen pero sin perder el frescor de la Merseguera. Notamos el ensamblaje perfecto entre la madera y las frutas, que en este caso se vuelven más blancas: como peras almibaradas o manzana verde.



**PRODUCIDO EN ESPAÑA**  
C/ Proyecto 15, 15 · 46176  
Ahillas · Chelva · Valencia

[www.bodegasterradart.com](http://www.bodegasterradart.com)

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote N°: BB/ 2018

**2018**

**11,5°**

**75 cl.**