

TERRA D'ART

VIÑEDOS Y BODEGAS - VALLE DE AHILLAS

Flor de Ahillas Blanco

Únicamente de la variedad Merseguera y de viñas viejas de 60 años se elabora Flor de Ahillas Blanco. Las parcelas con las que se elabora este fantástico vino, han estado abandonadas durante 3 años. La familia Martínez Palmero apostando por ellas invirtió otros 3 años más en recuperarlas y llevarlas a su producción actual.

Estas viñas, que han sufrido un gran estrés, nos proporcionan unos racimos pequeños y sueltos, que junto con unas producciones por cepa inferiores a 2 kg. nos permite elaborar artesanalmente este magnífico vino blanco.

Elaboración:

La entrada de uva a la bodega se produce por la mañana en cajas de 15 kg. a una temperatura entre 6°C y 12°C para evitar oxidaciones y para bajar su temperatura empleamos nieve carbónica.

Realizamos maceración prefermentativa a 6°C durante unas 32 horas. Posteriormente su prensado se realiza en una prensa neumática de muy baja capacidad.

Una vez el vino ha fermentado, se somete a 2 meses de crianza activa sobre lías, que le confiere mayor estructura y volumen en boca.

Nota de cata:

Visualmente es un vino limpio y brillante, con tono amarillo pajizo que destaca con una lágrima muy lenta y que nos hace intuir la untuosidad que tendrá en la boca.

En la fase olfativa, sorprende por su complejidad aromática que nos podía hacer dudar que se tratase de una variedad tan neutra como la Merseguera. Sus aromas tropicales y flores blancas, como el azahar, nos invaden incluso a copa parada.

Una vez lo degustamos notamos la untuosidad en boca, su acidez y persistencia que nos hace rápidamente volver a degustarlo.



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

www.bodegasterradart.com

RE: 017814/V

RS: 30.012644/V

Lote N°: B/ 2019

2019

12°

75 cl.