



Daimon

Blanco Fermentado en Barrica 2014

Añada 2014

Una excelente añada para la elaboración de vinos blancos de calidad, Al final del envero, la vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario debido a una climatología inicial muy favorable, con expectativas de una gran cosecha en calidad. Pero durante la vendimia, la climatología fue adversa con abundantes lluvias y decidimos adelantar la fecha de recolección para preservar esa máxima calidad de la uva antes de las lluvias caídas.

En general, la uva blanca presentaba una madurez aromática y una acidez muy buena ideal para vinos muy aromáticos y refrescantes.

Variedades:

Viura (30%) procede de un viñedo viejo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso, a una altitud de 530 m.

Tempranillo Blanco (15%) y Sauvignon Blanc (30%) procede de un viñedo localizado en Tudelilla, a 610 m. sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes.

Malvasía (25%) procede de Rioja Baja, el viñedo está situado en Alfaro, en un suelo arcillo férreo muy pedregoso, con una orientación sur-este y a una altitud de 310 m.

Elaboración

Meticulosa vinificación en pequeños lotes de cada una de las variedades de uva de forma separada.

Después del despalillado, los granos de uva son macerados en frío durante 24 horas.

El mosto lágrima obtenido del sangrado del depósito se introduce en barrica nueva de roble americano (70%) y roble francés (30%) con tostados ligeros, donde tiene lugar la fermentación alcohólica, seguida de una crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas.

Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante. Su color es amarillo pajizo con iridiscencias verdes Intenso y francos aromas a maracuyá, piña, membrillo y cítricos acompañadas de notas de hierbas aromáticas sobre un fondo de vainilla y coco. Nariz muy perfumada.

En boca es fresco, voluminoso, sedoso, dulce, redondo y amplio. Agradable retronasal de notas frutales y de vainilla. Final persistente con un ligero amargor elegante.

Analítica

Grado Alcohólico: 12,50% Acidez total: 5,6 g/l (Ac. Tartárico) pH: 3,40
Azúcares reductores: 1,6 gr/l. Sulfuroso Total: 110 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

Reconocimientos:

Guía Peñin 2016: 90 Puntos

Year 2014.

An excellent vintage for making quality white wines of quality. At the end of the ripening, the vine had an extraordinary vegetative and health conditions due to a very favorable weather conditions. We expected a great quality harvest. But during the harvest, the weather was adverse with heavy rain. We decided to advance the date of picking up in order to preserve the high quality of the grapes before the rains.

In general, the white grapes presented an aromatic ripening and an acidity ideal very good, ideal for getting very aromatic and refreshing wines.

Grape Varieties:

Viura (30%) comes from an old vineyard located in San Asensio, planted in 1960 on a rocky clay soil, at an altitude of 530 m.

Tempranillo Blanco (15%) and Sauvignon Blanc (30%) comes from a vineyard located in Tudelilla, at an altitude of 610 m., on a calcareous clay soil poor in nutrients.

Malvasia (25%) comes from Rioja Baja, the vineyard is located in Alfaro, in a very stony clay ironing soil, with a south-east orientation and an altitude of 310 m.

Winemaking Process

Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.

After destemming, the grapes are cold macerated during 24 hours.

After that, the free run juice is driven directly to the new barrels of American oak (70%) and French Oak (30%) with a light toasting, where the alcoholic fermentation take place, followed by 3 months aging in the same barrels with the regular "batonage".

Tasting Notes

Clean, and bright appearance. Its color is yellow pale with iridescent green tones.

Intense and straightforward aromas of passion fruit, pineapple, quince and citrus with notes of aromatic herbs and vanilla and cocoa background. Very perfumed nose.

On the palate is fresh, voluminous, silky, sweet, round and wide. Pleasant aftertaste of fruit and vanilla notes and an almond bitter elegant lingering finish.

Analysis

Alcohol: 12.50% Total Acidity: 5.6 g/l (Ac. Tartárico) ph:3,40
Reducing Sugar: 1.6 gr/l. Total Sulfurous: 110 mg/l.

Temperature Recommended: 8-10°C

Awards

Peñin Spanish Wine Guide 2016: 90 Points.