

DAIMON Blanco Fermentado en Barrica 2012



En la Grecia Clásica, los filósofos enseñaban que los seres humanos tenemos dos espiritualidades, el Alma y el Daimon. Daimon es la voz de la conciencia, aquella que nos vigila y guía en nuestras acciones.

Añada 2012.

Ha sido una cosecha marcada por la baja productividad de los viñedos, como consecuencia de la actual sequía que se prolongó durante las dos últimas cosechas.

En relación con la calidad de la uva, esta ha sido excelente, la sanidad de los racimos de uva ha sido perfecta, cuyo resultado ha sido un vino muy aromático e intenso lleno de notas frutales y florales.

La cosecha comenzó el 17 de septiembre en los viñedos de la Rioja Baja, que se caracteriza por suelos pobres y pedregosos, con su productividad en torno a 4.500 kg / ha. El resto de Viura y Tempranillo Blanco se recogió selectivamente el 21 de septiembre y 1 de octubre a partir de viñedos de unos 500-600 m de altitud y se caracteriza por un clima más atlántico.

Varietades: 30% Viura, Malvasía 25%, 15% Tempranillo Blanco, 30% Sauvignon Blanc

Elaboración

Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas seguido de la fermentación alcohólica de los distintos mostos por separado en barrica nueva de roble americano con tostado ligero. A continuación, crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías.

Nota de Cata

De color amarillo pajizo con iridescencias verdes.

Intensos y sugerentes aromas a piña, cítricos (pomelo), melocotón y maracuyá. Cuenta con una gran intensidad aromática acompañada por notas de vainilla sobre una base de eucalipto.

En la boca es fresco y voluminoso, sedoso y suave al tacto. Es redondo y lleno, con un agradable retronasal de notas frutales y flores blancas.

Analitica

Grado Alcohólico: 12,50% Acidez total: 5,4 g/l (Ac. Tartárico)

Azúcares reductores: 1,9 gr/l. Sulfuroso Total: 120 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

In classical Greece, philosophers taught that humans have two spiritualities, Soul (Alma in Spanish) and Daimon. Daimon is the voice of conscience, that observes and guides us in our actions.

Year 2012.

It has been a harvest marked by the low productivity of the vineyards as a consequence of the ongoing drought that extended during the two last harvests.

In relation to the quality of the grape, it has been excellent; the clusters have presented perfect health qualities, whose result has been a very aromatic and intense wine full of fruity and floral notes.

The harvest started on 17th September in our vineyards from Rioja Baja, characterized by its poor and full of gravel soils with its productivity around 4.500 kg/ha. The rest of Viura and Tempranillo Blanco was harvested selectively on 21st September and 1st October from vineyards at about 500-600 m of altitude and characterized by a more Atlantic climate.

Grape Varieties: 30% Viura, 25% Malvasía, 15% Tempranillo Blanco, 30% Sauvignon Blanc

Winemaking Process

It underwent cold maceration during 24 hours followed by the alcoholic fermentation which was carried out in new barrels of American oak with a light toasting of the different musts individually. Then, aging during 3 months followed in the same barrels with the regular "batonage".

Tasting Notes

Its color is yellow pale with iridescent green tones.

Its scent is intense and suggestive which recalls of pineapple, citrus (grapefruit), peach and passion fruit. It offers great aromatic intensity accompanied by vanilla notes over a light eucalyptus base.

In the mouth it is fresh and large, woolly, soft to the touch. It is round and full, with a pleasant retroolfaction of fruit notes and white flowers.

Analysis

Alcohol: 12.50%

Total Acidity: 5.4 g/l (Ac. Tartárico)

Reducing Sugar: 1.9 gr/l.

Total Sulfurous: 120 mg/l.

Temperature Recommended: 8-10°C

