COLECCIÓN V

Finca Saltamontes

2019

PROCEDENCIA

Se trata de un vino muy especial, de edición limitada, que se ha elaborado con uvas Verdejo, procedentes del **Pago Saltamontes**, una finca prefiloxérica de 2,27Ha que posee su primer registro en **1863**, aunque se tiene constancia de que son anteriores. Los terrenos se componen de arena y canto rodado con una profundidad de ocho metros y una capa de arcilla y caliza en el subsuelo, características que favorecen el drenaje natural de las viñas.

VITICULTURA

Las cepas están cultivadas en vaso y su rendimiento es reducido por su edad. Las bayas son muy pequeñas y de gran calidad

VINIFICACIÓN

La vendimia se realiza a mano en el momento óptimo de maduración. Aunque este sistema implica un intenso trabajo, merece la pena por la gran calidad de los vinos que se obtienen. La elaboración consiste en extraer todo su potencial, particularmente los sabores frutales, típicos de la variedad, seguido de un proceso de maceración corta, para perfeccionar sus aromas y su frescura, y finalmente, tiene una crianza sobre sus finas lías durante varios meses, previo embotellado.

NOTAS DE CATA

La crianza sobre lías aporta a nuestro vino una cremosidad fuera de lo normal y una suave sensación en boca. Su nariz recuerda a la piel de naranja confitada, la masa de pan y algún toque de hinojo y hierbas aromáticas.

Es sumamente suave y cremoso en el paladar, con una acidez moderada y un final largo y agradable.

VARIEDAD
VERDEJO

ZONA
La Seca

VIÑEDO
Más de 150 años

MÉTODO DE CULTIVO
Vaso

VENDIMIA
Manual

PRODUCCIÓN
1.206 botellas

FORMATO DE BOTELLA
750ml

GRADO ALCOHÓLICO
13% VOL

javier sanz
VITICULTOR