COLECCIÓN V

Dulce *de invierno*

2023

MARIDAJE

Servido a una temperatura de unos 6ºC, es magnífico para acompañar quesos azules, pasta blanda y foie. También es recomendable consumirlo tras las comidas, acompañando a postres con frutos secos o con chocolate.

VARIEDAD
VERDEJO (80%) MUSCATEL (20%)

ZONA
La Seca

VIÑEDO
Más de 15 años

VENDIMIA
Mecánica y manual. Tardía

PRODUCCIÓN
5,000 botellas

FORMATO DE BOTELLA
500 ml

GRADO ALCOHÓLICO
10% VOL

javier sanz
VITICULTOR

PROCEDENCIA

El V Dulce de Invierno es un vino cuya elaboración, meticulosa, larga y compleja, aúna tradiciones familiares e innovación. Tradicionalmente se elaboraba con la verdejo un vino dulce a través de su secado en el desván familiar, un recinto sombrío en el que la baya pierde agua y concentra azúcar.

VITICULTURA

Para añadir intensidad aromática a ese vino tradicional de la zona, tras años de pruebas y microvinificaciones se incorporó a la elaboración la uva Gorda de Moldavia, que aporta unos interesantes aromas.

VINIFICACIÓN

Dos elaboraciones permiten concentrar azúcar e intensidad aromática en este vino.

1. Uva congelada. La uva verdejo se mantiene a una temperatura siempre inferior a los -4ºC durante diez días. Cuando se prensa, el agua continúa congelada mientras que se exprime el azúcar.
2. Vendimia tardía de la uva Gorda de Moldavia, que permanece en el viñedo hasta su vendimia en el mes de diciembre, cuando su contenido de azúcar es mayor.

Con el mosto de esas dos elaboraciones se realiza un coupage que se redondea con un paso por barrica de roble francés de tostado medio.

NOTAS DE CATA

Muestra un precioso color oro vivo y en nariz refleja una increíble variedad de aromas a orejones, higos, piel de naranja.

En boca resulta definitivamente dulce, con un cuerpo amplio y sedoso que recubre el paladar de dulzor y de una acidez elegante y equilibrada, con un recuerdo sutil de madera.