

GIRALUNA

Giraluna es un vino blanco fermentado en huevo de hormigón, 100% viura de viñas viejas con suelos de producción limitada. Un llamamiento a las fuerzas místicas de la tierra para elevarlas a los cielos.

TIPO DE VINO

Blanco fermentado en huevo de hormigón.

VARIETADES

Viura 100%.

VIÑEDO

Viña vieja con suelo calizo con cabezadas de las viñas de suelos muy pobres y producción limitada. Cepas en vaso, muy elevado por la edad del viñedo y el cuidado con mimo del viticultor.

VINIFICACIÓN

Se realiza un desfangado estático al mosto que posteriormente fermenta en barricas nuevas de roble francés y en huevo de hormigón con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales. Posteriormente se hace una crianza con sus lías durante 7 meses, realizando bâtonnage. Y tras un cuidadoso coupage se embotella para dejar reposar 5 meses en botellero y salir al mercado en condiciones perfectas.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Excelente.



NOTAS DE CATA

Amarillo limón, muy limpio y brillante, destaca en copa la densidad al mover el vino. Nariz compleja que se abre poco a poco en la copa evolucionando desde aromas a piel de manzana ácida con toque de caramelo a mermelada de albaricoque y matices florales. En boca es envolvente, opulento y redondo, pero con final fresco. Un vino elegante y complejo con mucha clase.

MARIDAJE

La densidad del vino nos permite un gran abanico de maridajes: quesos cremosos, verduras a la plancha, spaghetti carbonara, pinchos de paté, pescados grasos y carnes blancas, mariscos, ostras y comida asiática e incluso mejicana con picante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C - 14°C.

FORMATOS

Caja de 6 botellas, tipo de cierre: corcho.
Disponible código EAN.