



Bodegas Hermanos Peciña

FINCA ISCORTA

de Peciña



GRAN RESERVA BLANCO 2020

Elaborado con uvas de la variedad Viura, procedentes de nuestro viñedo en Labastida Finca Iscorta, con una edad aproximada de 55 años sobre suelos arcilloso calcáreos.

La vendimia se realiza a mano en cajas de 15kg, para así evitar que las uvas se rompan, oxiden o fermenten antes de llegar a bodega.

Las uvas son seleccionadas en la mesa vibratoria, donde aquellas que no superan la máxima calidad son descartadas, permitiendo que los granos lleguen enteros a la prensa.

Después del prensado, el mosto se introducirá en barricas de roble Americano de 225 litros, donde realizará la fermentación alcohólica durante un mes, recibiendo battonages diarios para obtener un vino más estructurado.

A continuación, el vino permanecerá 24 meses más en barrica bordelesa, y seguidamente, descansará un mínimo de 24 meses en botella.

NOTA DE CATA:

Variedad: 100% Viura

Graduación alcohólica: 13.50%

Color: Amarillo pajizo pálido, con destellos verdosos.

Aromas: Notas de plátano y melocotón, tostado.

En boca: Cuerpo medio, suaves notas de roble, buena acidez, notas cítricos.

Temperatura óptima de consumo: entre 8° y 10°