

AGALA BENTAYGA ALTITUD 1412

Blanco Crianza 2020 – Elaboración Ancestral

Con la variedad Vijariego Blanco, cosechadas a mitad del mes de septiembre del 2020 en nuestra finca de Tejeda (Gran Canaria), a 1300 metros de altitud, damos vida al crianza AGALA 1412, elaboración ancestral. Se realizó una selección de los racimos con una mejor maduración fenólica, donde la fruta tiene mayor expresión.

Elaboración: En bodega tiene lugar un despalillado manual y ligero estrujado con rodillo; para pasar luego a MACERACIÓN FERMENTATIVA con sus pieles, en tino de ROBLE ESPAÑOL.

Casi a final de fermentación se prensa y separan las pieles, para pasar a una barrica de 500 litros de roble Allier (tostado ligero), donde terminó la fermentación alcohólica y tuvo lugar la maloláctica en contacto con las lías, para permanecer en crianza, siempre con las lías finas, durante 20 meses.

El embotellado, se realizó directamente desde la barrica sin ningún tipo de clarificación, ni estabilización, la cual se produjo de forma natural gracias a las condiciones propias de la bodega y el largo tiempo de reposo, que permitió el desarrollo lento y natural de los procesos propios que confieren a este vino sus características únicas y peculiares.

Luminoso e intenso color ámbar, con brillantes reflejos de oro viejo y limón. Los aromas de su larga crianza en barrica lo llenan de matices y complejidad, recorriendo una amplia gama de notas terciarias que van desde las especias, la fruta escarchada o las lácteas, y todo adornado con recuerdos a hierbas aromáticas. Las sensaciones en boca avanzan desde el ataque dulce y sedoso que se va abriendo en un largo recorrido marcado por los taninos suaves y elegantes, con acidez fresca y suave, hasta su final largo y persistente con aromas a flores y cuidada maduración.

Nota de cata: Luminoso e intenso color ámbar, con brillantes reflejos de oro viejo y limón. Los aromas de su larga crianza en barrica lo llenan de matices y complejidad, recorriendo una amplia gama de notas terciarias que van desde las especias, la fruta escarchada o las lácteas, y todo adornado con recuerdos a hierbas aromáticas. Las sensaciones en boca avanzan desde el ataque dulce y sedoso que se va abriendo en un largo recorrido marcado por los taninos suaves y elegantes, con acidez fresca y suave, hasta su final largo y persistente con aromas a flores y cuidada maduración.

