

PAYVA BLANCO CAYETANA

(100% Cayetana) Vino Blanco Joven

Elaboración

Para la elaboración de este vino utilizamos las uvas de la nuestra variedad autóctona Cayetana blanca. Estas uvas están localizada en nuestro viñedo “Pago de Riola”, viña con más de 40 años de plantación y suelo franco- arcilloso con un alto porcentaje en caleño. Las uvas son vendimiadas sobre el 20 de septiembre en cajas de 20 Kg. y transportadas de una forma isotérmica, para una posterior selección en mesa. La uva es sometida a un proceso de maceración en frío prefermentativo para extraer los aromas más agradables arraigados a la piel. Tras la fermentación, permanece durante 45 días, aproximadamente, en contacto directo con las lías finas.



Nota de Cata

Color amarillo paja verdoso.

En nariz: es sutil, intenso y complejo. Nos recuerda a calabaza, melón y frutas del trópico, con un fondo cítrico que nos revela fresca.

En boca: conjuga la frescuras de sus frutas blancas, cítricas y tropicales, con la su gran estructura y personalidad. El recuerdo de sus sensaciones es largo y elegante.

Recomendado: pescados, ensaladas, carnes blancas, quesos nuevos y foie.

