

D.O.C - Marlborough (Nueva Zelanda)

Si eres un amante del vino y la comida, y tienes un poco de curiosidad, te animamos a experimentar y explorar este vino. Hay una cantidad increíble de textura. Fruta intensamente concentrada, cosechada a mano, prensado suave (floración libre), fermento salvaje en barrica, madurado en roble (el período de maduración depende de la añada). Es un vino que da la sensación de que sigue dando.



LITTLE BEAUTY BLACK EDITION 2014 PINOT GRIS

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Gris.

INFORMACIÓN

Los contenedores de fruta cosechada a mano se cargaron en una prensa de tanque y el racimo entero prensado para evitar extraer los fenólicos naturales que porta la variedad. El jugo en flor se sedimentó con enzimas antes de ser trasegado a barricas blancas viejas para una fermentación natural. El vino permaneció sobre lías fermentadas en barrica durante un tiempo. Un par de barricas hicieron fermentación maloláctica natural durante este tiempo. Los barriles utilizados fueron todos de tonelerías de Borgoña: Cadus, Mercurey y Francois Freres y de edades variadas de entre 10 y 20 años. El objetivo es que el Roble sea sutil, pero que aporte.

NOTAS DE CATA

Black Edition Pinot Gris tiene aromas cálidos de verano: higos suaves, cálidos y madurados al sol, avellanas asadas y membrillos tostados lentamente, además de un toque de azúcar moreno caramelizado chamuscado hasta obtener albaricoques o duraznos asados. En boca es rico y ligeramente graso. Toques de caramelo horneado, melocotón, flan, lanolina, almendras caramelizadas y algo terroso. Los sabores tipo almendra dan una línea seria al paladar, que termina redondo y voluptuoso, pero seco.

MARIDAJE

Cangrejo, pulpo, anguila, gamba. Carnes blancas: cerdo, codorniz, pollo. Setas vegetales, cebolleta. También con frutos secos como almendras, anacardos, avellanas, pecanas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com