

GEN ONE



TIPO VINO Blanco Crianza

VARIEDAD UVA 100% Verdejo

D.O. Almansa

AÑADA 2020

Recomendamos servir a **10-12°C**

UN BLANCO ÚNICO

elaborado 100% a mano

VIÑEDO

Se encuentra a 900 metros de altitud, siendo cepas en espaldera de secano con unos 40 años de edad de la variedad Verdejo. Parcela única asentada sobre suelo arenoso y salino antiguamente recubierto por el mar y rodeado de plantas aromáticas de estepa del tipo mediterráneo. Escasa precipitación de lluvia y suelo pobre en nutrientes.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en cajas de 12 kg a mediados de septiembre. Una vez en bodega, las uvas se enfrían en cámara frigorífica durante 36 horas a unos 7°C. Posteriormente los racimos se despalillan y se prensan suavemente bajo atmosfera inerte para preservarlos de la oxidación. Tras un suave desfogado estático a baja temperatura de unas 24 horas, el mosto es trasegado por gravedad a barricas francesas nuevas de 500 litros donde realiza la fermentación alcohólica con su propia levadura durante 14 días a una temperatura contralada de unos 16°C. Terminada la fermentación alcohólica el vino es trasegado, eliminando las lías gruesas y devolviéndolo de nuevo a las mismas barricas donde fermentó en las que permanecerá en crianza durante 7 meses, removiendo sus lías finas semanalmente para conferir al vino más volumen, untuosidad y elegancia. El vino realiza una crianza posterior en botella durante 12 meses terminado su ensamblaje y alcanzando su punto óptimo de consumo.

ENVEJECIMIENTO

19
MESES

TIPO BARRICA

Roble francés Allier de grano fino de 500 litros de tostado ligero

PREMIOS

93 PTS – James Suckling 2024 (añada 2022)

91 PTS – Decanter 2024 (añada 2022)

92 PTS – James Suckling 2023 (añada 2021)

90 PTS – Decanter 2023 (añada 2020)

93 PTS – James Suckling 2022 (añada 2020)

ORO (90 PTS) – Gilbert & Gaillard 2022 (añada 2020)

NOTAS DE CATA

En la fase visual el vino es límpido y brillante con ligeros tonos a heno que denotan su paso por barrica junto con una lágrima espesa y persistente. En nariz es expresivo con notas frutales a cítricos y corteza de naranja en primer plano, acompañadas de notas tropicales a mango, piña y ligeros toques de melocotón. Una vez servido en la copa, evoluciona hacia aromas de mantequilla, almendra, miel y ligeros torrefactos, todos ellos en segundo plano, destacando siempre los aromas frutales por encima de los de la crianza gracias a la perfecta armonía que el vino alcanza durante la crianza en maderas de gran volumen. En boca presenta una entrada potente a la vez que fresca y dulzona que se hace muy agradable gracias a su perfecta acidez natural. Sabores frutales tropicales junto con toques a almendras dulces ligeramente amargas van llenando el paladar con un gran volumen en boca, siendo muy persistente y de largo recorrido. Al final aparecen notas salinas y de monte bajo provenientes del entorno único y especial en el que se asienta esta parcela de uva blanca tan particular.

MARIDAJE



- Entrantes y salazones de pescado
- Marisco, risotto y paellas
- Pescados y carnes a la plancha y parrilla