



2022 La Femme d'Argent

VARIETADES

Palomino y Syrah.

ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

SUELO

Albariza de barajuelas, pagos de Miraflores en en Sanlúcar de Barrameda (Palomino) y de Carrascal (Syrah).

VINIFICACIÓN

Prensado directo de la Palomino, aparición de velo flor antes de fermentación durante 4 días, fermentación larga de 4 semanas, reaparición de velo flor, pisado a pie de la Syrah sin despalillar, maceración de 3 semanas con extracción suave, prensado y trasiego a dos barricas de roble sin rellenar para permitir la aparición de velo flor.

CRIANZA

10 meses por separado con un velo flor muy potente para la Palomino y algo más suave para la Syrah, ensamblaje. 'La Femme d'Argent' es un clarete energético, con mucha tensión y que arrastra una carga de notas garrapiñadas muy potentes como un 'fino' clásico. Las cuales se combinan con fruta roja brillante, especias y olivada negra. 'La Femme d'Argent' en nariz y a ciegas se presenta como un fino poderoso, mientras que en boca es un tinto aéreo, crujiente y vivaz que arrastra una carga salina y mineral que en pocos vinos a nivel Europeo podremos encontrar.

CARACTERÍSTICAS

Rosado, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente.