



2022 La Esencia

VARIETADES

Tintilla, Palomino, Pedro Ximénez & Arinto.

ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

SUELO

Caliza.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tinajas de barro crudo de 1000 litros de 'Carles Llarch', co-fermentación de racimos enteros de Tintilla y Palomino en una tinaja rubia y de Tintilla, Arinto y Pedro Ximenez en una tinaja roja, maceración con pieles por dos semanas y 'pigeage' suave a mano ya que la forma elipsoidal de la tinaja ayuda a tener un sombrero casi sumergido, prensado en una prensa vertical y ensamblaje.

CRIANZA

1000 litros pasan a la tinaja de arcilla roja y el resto pasa a un tanque de acero inoxidable. El Cuvée que permanece en arcilla se polimeriza, se vuelve mas sávido y desarrolla notas aromáticas del raspón en forma de cedro, rosas secas y especias. El Cuvée que permanece en tanque es la espina dorsal del vino, la frescura, la carga frutal y la esencia aromática. 7 meses en total. La Esencia es un Tinto con la personalidad de un blanco cuyo corte principal es pureza de fruta, frescura y salinidad. Si no se mencionara, nadie pensaría que es un clarete ya que tiene densidad, estructura y profundidad. Los taninos están muy trabajados gracias a la arcilla y son muy calizos.

CARACTERÍSTICAS

Rosado, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso.