



2022 La Retahila

100% Perruno de un viñedo centenario.

ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

SUELO

Albariza de barajuelas, en Trebujena.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual, pisado a pie de la uva entera sin despallillar en tinajas de mastelone, pigeage a mano por 5 min dos veces al día durante 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado, aparición de velo flor.

CRIANZA

10 meses en bocoyes de castaño de amontillado (80%) y tanques (20%) con velo flor. La Retahila tiene una carga sávida y salina muy concentrada pero la estructura fenólica se percibe como arena en suspensión cuando se levanta el viento de Levante. Aromáticamente, La Retahila tiene más en común con un Pinot Gris o un Riesling alsaciano que con una variedad blanca del sur Peninsular. Es un vino muy complejo, con una carga frutal de piel de naranja, nectarinas y albaricoques complementadas por almendrados, miel y especies exóticas.

CARACTERÍSTICAS

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante.