

ELVIRA

2013



Vino blanco joven seco. Elaborado con uva Vigiriega (100%), variedad autóctona Granadina de calidad por excelencia.

Vino de elaboración compleja, pero de un resultado excepcional. Busca principalmente, la tipicidad de una uva poco frecuente que necesita de unas condiciones muy específicas de horas de sol, calor y altitud.

Como aspectos destacables de la elaboración, cabe decir, que ha sido necesario el diseño de una elaboración específica para este vino, ya que aunque posee riqueza y calidad aromática, necesita ser liberada.

Una temperatura de fermentación muy cuidada para mantener esos aromas en el vino, que además al tener como característica muy propia de la variedad un Ph inferior a 3.3 obligan a un cuidado máximo en la elección de la levadura de fermentación y su alimentación durante el proceso para evitar paradas de fermentación indeseadas.

Por otro lado esos Phs mínimos, hacen necesarios una Maloláctica parcial, para suavizar una acidez punzante que da paso a una suavidad en boca, viva y alegre.

En fase visual: el vino es limpio y brillante, de bonito color oro, con ribetes verdosos.

En nariz: Tenemos un vino de intensidad media alta. De gran complejidad y elegancia.

Encontrando un primer impacto de flores blancas como la manzanilla, frutas de agua tipo pera, o de hueso como el melocotón. De fondo encontramos notas herbáceas a heno y cítricas de pomelo.

Vino sorprendente, de aromas de mucha tipicidad, agradables y sutiles.

En boca: produce una entrada suave, mostrando rápidamente una de sus características principales; es un vino de importante estructura, muy glicérico y untuoso que produce un paso denso en boca. De marcada acidez, pero muy bien integrada en el conjunto del vino, hacen de él un vino redondo de postgusto largo y agradable a frutas de hueso principalmente.

Vino perfecto para acompañar un pescado graso como un bacalao, o un besugo, y por supuesto carnes blancas de caza confitadas.

Fundación de la Bodega: 2000

Elaborado por: PAGO DE ALMARAES SL

Para: José Antonio Mesa García

Enología: Eduardo Blanco

Nombre del vino: Elvira

Cosecha: 2013

Clasificación de la cosecha: Excelente

Salida al mercado: Mayo 2014

Variedad de Uva: Vigiriega 100%

Densidad de plantación: 2900 Pl/Ha

Procedencia de la uva: Provincia de Granada

Suelos: Calizos y franco arenosos

Poda en verde: Según necesidades

Producción por Ha: Inferior a 7000 Kg/Ha

Vendimia: En cajas de 15 kg, selección de uva en el viñedo

Del 1 al 30 de Octubre

Fermentación Alcohólica: controlada a 12º

Fermentación Maloláctica: Parcial

Producción: Edición Limitada de 3.200 Botellas