

SOBRENATURAL DE MENADE

Menade, el líder en producción de vino ecológico, añade una nueva dimensión: el tiempo, el mago de la complejidad, para conseguir un vino natural de larga crianza que podría considerarse la versión actual de las elaboraciones antiguas de Rueda.

menade

[MADE BY NATURE]



Tras los años mantiene viva toda su gama aromática con notas de níspero, hinojo salvaje y manzanilla, y con recuerdos cremosos de pastelería y de roble. Una exquisitez "sobrenatural"!

Productor:	Menade
Denominación:	V.T. de Castilla y León
Origen:	España / Castilla y León
Graduación:	13,5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Verdeja 100%
Vino ecológico:	Sí
Vino natural:	Sí
Producción:	706 botellas
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Fermentación espontánea con sus levaduras autóctonas y posterior fermentación maloláctica con bacteria salvaje. Sin adición de sulfuroso.
Crianza:	Crianza oxidativa durante 30 meses en tinas y barricas de roble usadas. Afinamiento en botella de 6 meses como mínimo antes de salir al mercado.
Tipo de barrica:	Roble francés
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Notas de níspero en su punto justo de sazón, albaricoque e hinojo con crianza que casi no se percibe. En boca matices avainillados, roble cremoso, flores y frutos secos, fino amargor. Rico, con cuerpo y con algún recuerdo de fósforo al final.