

PROCEDENCIA

El VDulce de Invierno es un vino cuya elaboración, meticulosa, larga y compleja, aúna tradiciones familiares e innovación.

Tradicionalmente se elaboraba con la verdejo un vino dulce a través de su secado en el desván familiar, un recinto sombrío en el que la baya pierde agua y concentra azúcar.

VITICULTURA

Para añadir intensidad aromática a ese vino tradicional de la zona, tras años de pruebas y microvinificaciones se incorporó a este vino la uva moscatel, que aporta unos interesantes aromas.

VINIFICACIÓN

Tres procesos permiten concentrar azúcar e intensidad aromática en este vino.

1. **Secado natural de la uva** verdejo que se extiende en el sobrao o desván.
 2. **Uva congelada.** La uva verdejo se mantiene a una temperatura siempre inferior a los 4°C durante diez días. Cuando se prensa, el agua continúa congelada mientras que se exprime el azúcar.
 3. **Vendimia tardía** de la uva moscatel, que permanece en el viñedo hasta su vendimia en el mes de diciembre, cuando su contenido de azúcar es mayor.
- Con el mosto de esas tres elaboraciones se realiza un coupage que se redondea con un paso por barrica de roble francés de tostado medio.

NOTAS DE CATA

Muestra un precioso color oro vivo y en nariz refleja una increíble variedad de aromas a orejones, higos, piel de naranja.

En boca resulta definitivamente dulce, con un cuerpo amplio y sedoso que recubre el paladar de dulzor y de una acidez elegante y equilibrada, con un recuerdo sutil de madera.

MARIDAJE

Servido a una temperatura de unos 8 grados, es magnífico para acompañar a quesos azules, pasta blanda y foie. También es recomendable consumirlo tras las comidas, acompañando a postres con frutos secos o con chocolate.

Variedad. Verdejo 80% Moscatel 20 %

Viñedo. Más de 10 años

Vendimia. Mecánica y manual. Tardía

Grado alcohólico. 10% VOL

Zona. La Seca

Método de cultivo. Espaldera

Producción. 5.000 botellas

Formato de botella. 500 ml

