

Zerberos Finca - Zerberos Vino Precioso



IDENTIDAD

Bodega	Zerberos Finca
Nombre	Zerberos Vino Precioso
Ubicación	España > Castilla y León
Categoría	Vino Blanco
Alcohol	14.2 %
Precio	19,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.20 %
Acidez	4.60 g/l
azucar	1.50 g/l
pH	3.62

ELABORACIÓN

Info. sobre	Segunda selección en mesa de selección. La fermentación alcohólica se realiza durante 27 días a 22º centígrados, el 100% en barricas de roble francés. Se obtienen 643 botellas. Se envejece durante 9 meses en barricas de 500 litros de roble francés de quinto uso. Ni se clarifica, ni se filtra
Viticultura	Vendimia manual en cajas pequeñas realizada el 15 de agosto de las fincas de Valdelarroma y Valdemelendo.
Tierra	Fincas en ladera situadas en cara norte, de suelo de arena granítica con gravas.

CATAS (1)

Fecha	24 de febrero de 2016
Catador	Curso de Cata
Puntuación	90.0

Zerberos Finca - Zerberos Vino Precioso

Notas El vino promete mucho, pero no acaba de rematar. Se antoja poco intenso en nariz y sobre todo en boca para las características y precio del vino. Quizás si se hubiese consumido hace un par de años el resultado fuera muy diferente, pero es la añada actual del viticultor y es lo que ha querido expresar.

Visual Vino amarillo dorado con ribete dorado, la lágrima es intensa presentando algo de posos como consecuencia de no estar ni filtrado, ni clarificado.

Olfato El vino presenta una intensidad olfativa media, aromas a bollería, lías, roscón de nata, también a higos secos, es especiado, con aromas a manzanilla, vainilla y fruta en compota (pera). En nariz resulta un vino muy interesante.

Boca Tiene una entrada dulce, con notas de vainilla y anís, resulta bastante amargo (para algunos demasiado) es amplio y bastante graso.

BOTELLAS SACADAS (1)

24/2/16	Precio de	19,00 €	24/2/16	Eliminado	
---------	-----------	---------	---------	-----------	--

