

Bodegas Bermejo - Diego Seco (2014)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Bermejo
Nombre	Diego Seco
Año	2014
Uvas	Listán Blanco (100 %)
Ubicación	España > Canarias > Lanzarote
Categoría	Vino Blanco
Alcohol	11.0 %
Precio	10,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11.00 %
Acidez	7.00 g/l
azucar	1.00 g/l
pH	3.00

ELABORACIÓN

Info. sobre Las uvas se tratan con el máximo respeto posible, sabores del trabajo y el esfuerzo que se derrocha en su cuidado y de la enorme generosidad que regala la naturaleza.

Se pone especial énfasis en cuidar su estado sanitario mediante meticulosas selecciones y su maduración teniendo un control analítico exhaustivo. Un cuidado especial en su manipulación, sin utilizar bombas ni acciones mecánicas que puedan dañarla sino la gravedad y un prensado suave de uvas enteras completan el proceso de trabajo con las uvas. Los vinos no se clarifican y su manipulación en trasiegos y embotellados se hace con maquinarias especialmente diseñadas para cuidar y conservar todas las características organolépticas.



Tierra Suelo con un manto de ceniza volcánica. Ésta (también llamada arena o picón) que cubre los campos consigue retener la escasa agua de lluvia que cae, absorbiéndola como una esponja y evitando que las escorrentías se la lleve al mar. Permite que drene y llegue a la tierra vegetal donde están las raíces de las plantas y forma una capa aislante con el sol, evitando así su evaporación. No tiene riqueza orgánica, por lo que hay que apartarla y hacer hoyos para plantar las vides en la tierra rica en nutrientes. Por otro lado, los vientos alisios que en primavera y verano soplan con insistencia quemán las hojas que sobresalen de los hoyos, por lo que hay que poner un murete de piedra semicircular que las proteja. El grosor de la capa de ceniza o picón determina la profundidad y el diámetro del hoyo y por lo tanto la densidad de plantación. Hay zonas donde los hoyos alcanzan hasta 4 metros de profundidad y 6 metros de diámetro y donde los marcos de plantación no superan las 200 plantas por hectárea. En todo caso en las zonas de mayor densidad no hay más de 800 plantas por hectárea, lo que unido a la escasa pluviometría hace que las producciones oscilen entre los 500 y los 1.500 kg de uva por hectárea. Baja producción, poca lluvia, mucho sol y plantas centenarias hacen de la uva de Lanzarote una auténtica joya enológica.

COMENTARIO

Comentario El cultivo de vid en Lanzarote se caracteriza por no haber sufrido la plaga de filoxera. Esta fue una plaga producida por un nematodo que, proveniente del continente americano, acabó con los cultivos en el continente europeo en la segunda mitad del siglo XIX, obligando a plantar raíces de variedades americanas resistentes al parásito e injertarlas con variedades de vides europeas de mayor calidad enológica. En este proceso se perdieron muchas variedades de vinificación y se redujo tanto el cultivo de otras que casi están desaparecidas. Las vides en Lanzarote están cultivadas con pié franco, es decir tienen la raíz propia de la variedad de uva europea, manteniendo así la riqueza varietal y enológica anterior a la filoxera.

CATAS (1)

Fecha 9 de marzo de 2016
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Platos Todo tipo de pescados, mariscos y quesos
Notas

Aromas muy delicados de flores blancas y anisados. Gran estructura, untuoso, rico en matices y con final radiante.

Visual Amarillo pajizo con tonalidades verdes

Olfato Buena intensidad, con predominio de notas de flores blancas, vegetales y anisados. Al agitar aparecen aromas minerales.

Bodegas Bermejo - Diego Seco (2014)

Boca Buena estructura y rico en matices. En el paso se muestra amplio, graso y ligeramente salino..
Final radiante con buena persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

9/3/16	Precio de		9/3/16	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

