

FINCA VILLALOBILLOS AIREN FERMENTADO EN BARRICA PIE FRANCO 2020



Añada	2020
Bodega	García de Lara
Den.origen	Vinos de la tierra de Castilla
Uvas	Airen
Fecha de cata	08/11/2023
Tipo de vino	Blanco
Precio	12,00
Puntuación	85,5

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedo plantado en pie franco en el año 1935 de la finca familiar llamada Villalobillos, en la localidad toledana de Corral de Almaguer. Cultivo de secano en terreno calizo.

Vendimia manual a mediados de septiembre.

Elaboración: Uva despalillada y estrujada, pasa por la prensa y escurre para obtener solo el mosto yema, se termina con desfangado estático. Fermenta en barricas de roble francés de dos vinos, una vez finalizada la fermentación, permanece en la barrica durante 12 meses, con batonage semanal los 6 primeros meses. Posteriormente, se pasa a depósitos de acero inoxidable, donde se clarifica.

Embotellado en noviembre de 2021

Análisis enológico

Alcohol: 14,0%

Fases de la cata:

Visual

De color amarillo dorado pálido, en los laterales de la copa dorado intenso y en la lengua amarillenta metálica, limpio y brillante, glicérico, aceitoso y con una intensa lágrima

Olfativa

Se aprecian aromas frutales a manzana, cítricos a limón y flores blancas. También presenta notas herbáceas, a heno y de levadura no muy intensa, en cuanto a los aromas terciarios, denota vainilla y humo

Boca

Tiene una entrada salina, es huntoso y con volumen, presenta una acidez cítrica elevada y un ligero amargor final, lo que hace que sea un vino largo y profundo, siendo además bastante persistente.

El vino es redondo, pero quizás este un poco descompensado por su acidez y el alcohol