

TIVO 2019



Añada	2019
Bodega	Primitivo Collantes
Den.origen	IGP Cádiz
Uvas	Montúa
Fecha de cata	15/11/2023
Tipo de vino	Blanco
Precio	36,90
Puntuación	81,9

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Vendimia a finales de octubre, de viñedos situados en Chiclana a 100 metros sobre el nivel del mar. Suelo albariza, clima atlántico. Racimos enteros a la prensa para aprovechar la tanicidad de raspón, hollejos y pepitas. Criado 6 meses en roble americano que anteriormente tuvo fino, posteriormente 6 meses en acero inoxidable y 24 meses en botella. Ha tenido velo de flor

Análisis enológico

Alcohol: 11,5 %

Acidez

pH: 3,25

Fases de la cata:

Visual

Color amarillo dorado, ribete metálico y bordes dorados, oleaginoso, con lágrima intensa, está algo turbio.

Olfativa

Vino intenso aromáticamente, con aromas frutales a manzana asada, pasas y membrillo, presenta aromas terciarios a maíz tostado, canela y vainilla. Tiene cierta evolución por lo que presenta aromas a acetato de etilo

Boca

De entrada salada, es un vino amplio en boca con una acidez alta aunque empieza a decaer, tiene un importante amargor final, lo que le confiere al vino ser largo, es muy persistente y tiene retrogusto a los mismos aromas que se presentan en la fase olfativa

Notas

El vino está bastante descompensado y no resulta agradable, a pesar de que todos los indicadores en la fase olfativa y gustativa, lo indican como un buen vino. Está bastante evolucionado, no es que el vino esté estropeado, es que es lo que están buscando para presentar distinción. Interesante para un curso de cata, pero no para beber, ni comer