

CISSUS

Crianza Oxidativa

SIGNATURE WINE.

GRAPE VARIETY: 100% VERDEJO. Verdejo grape was brought to Spain under the Reign of Alfonso VI through the Mozarabs.

ESTATE: SENDERO DEL MONTE (LA SECA).

Altitude: 800 m

Soil: gravel soil. The area has brown soils that are rich in calcium and magnesium, rocky yet easy to plough, with good ventilation and drainage and some limestone outcrops at the top of the rolling hills.

Yield: 1600 kg/ha.

WINEMAKING: Spontaneous fermentation at low temperature (15°C) for 19 days. Once the fermentation is finished, the aging begins in 225-liter AMERICAN OAK barrels where, seeking a controlled oxidation, it is not filled or batted. In this way the wine does not produce organic oxidation and the wine expresses the potential of this type of winemaking.

PRODUCTION: 600 bottles.

WINE TASTING

VISUAL: Gold color with yellow glints. Clean and bright.

NOSE: high aromatic intensity with notes of stewed fruit. Very complex on the nose, with aniseed and dairy aromas. Surprise with the appearance of new aromas with oxygenation.

PALATE: Nice and silky entry. Stewed pears and anise infusion are constantly present. It develops pleasantly showing balsamic and smoky notes. Good structure and balance. Pleasant and persistent finish.

PAIRING: ideal for Asian spicy dishes, Jamon Iberico, pates or grilled fish.



VINO DE AUTOR.

VARIEDAD DE UVA: 100% VERDEJO

PARCELA: SENDERO DEL MONTE (LA SECA).

Altitud: 800 m

Suelo: cascajoso.

Producción: 1600 kg/ha.

ELABORACIÓN: fermentación espontánea a baja temperatura (15°C) durante 19 días. Terminada la fermentación comienza la crianza en barrica de roble americano de 225L donde, buscando una oxidación controlada, no se rellena ni se batonea. De esta forma la lía natural no produce la oxidación orgánica.

PRODUCCIÓN: 600 botellas.

CATA SENSORIAL

COLOR: Oro con destellos amarillos, limpio y brillante.

NARIZ: intensidad alta a fruta evolucionada, suaves y odados, sorprendiendo a aquellos que están acostumbrados a blancos mas ligeros y jóvenes. Ofrece una mezcla de notas lácticas y frutas maduras como pera en compota o infusión de anís y con notas de almendras.

BOCA: seco pero sedoso y de entrada amable. Mucha fruta en compota incluso notas de queso. Es un vino de trago fácil, fluido de cuerpo medio.

MARIDAJE: Marisco a la plancha, carnes blancas con salsas consistentes, Jamón Ibérico o quesos curados.