

GIRO ROS BRISAT 2020

Elaborado con una mirada puesta en la tradición y en el legado de nuestros antepasados. Se trata de elaborar un vino blanco con una técnica muy antigua, que tuvo su origen en el Cáucaso hace más de 6000 años.

Los vinos brisados son aquellos elaborados con todos los componentes sólidos del grano (brisa), como si de tintos se tratase, pero con uva blanca. En lugar de prensar la uva para después fermentar el mosto limpio, se deja fermentar el mosto de la uva blanca con su piel y sus semillas.

Con esta práctica, el mosto fermentará al tiempo que macera con las pieles, obteniendo todas las sustancias de éstas, tales como aromas, color o taninos.

Hemos escogido para realizar esta técnica de elaboración nuestra variedad autóctona Giró Ros, ya que al madurar la uva deriva a una coloración rojiza, con lo que puede aportar un punto más de color al macerar las pieles con el vino.

Esta característica es muy poco habitual en las variedades de uva blanca.

**Vino Monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios.
Elaborado bajo la IGP Vi de la Terra Mallorca**

ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.
Grado Alcohólico 12'5%

NOTA DE CATA

Fase Visual. De color naranja, con reflejos de cobre y yodo.

Fase Olfativa. En nariz es complejo, fresco, muy expresivo y mineral, con aromas de mango y piel de melocotón. Notas cítricas, recordando a la lima y a la piel de naranja, también con aromas florales, recordando al jazmín y al azahar.

Fase Gustativa. Es muy goloso, redondo y salino, con un buena acidez y un postgusto con frutas tropicales, y mucha flor blanca.

Sugerencias. Marida perfectamente con arroces, carnes blancas y también como aperitivo, con cremas ligeras y quesos.

Consumir preferiblemente entre 10-12 grados de temperatura



stacatarina