

TARSUS

LA DESPISTADA

De nuestra variedad escondida entre tintas surge este blanco de carácter mineral. Un vino que aboga por mi pasión de las tierras Ribera del Duero.

- TERESA RODRIGUEZ



VINO

Vino elaborado con 100% variedad Albillo Mayor. Variedad blanca por excelencia de la denominación de origen y que desde hace dos años se permite elaborar con ella. Debido a los medios en Tarsus, se ha elaborado como si fuera una uva tinta. Encubado de la uva y maceración en frío durante 24 horas, pasado este tiempo se ha sangrado el mosto a depósito, y el resto de la uva se ha prensado mezclando en el mismo depósito mosto de sangrado y mosto prensa. Desfangado estático, y fermentación en pequeño depósito de acero inoxidable. Una vez arrancada la fermentación parte del mosto se ha llevado a dos barricas de 500 litros, en las cuales han terminado la fermentación alcohólica, el resto ha fermentado en el depósito de acero inoxidable. Una vez acabada la fermentación se ha realizado un proceso de crianza, en barrica de 500 litros y en depósito de hormigón (2 barricas de 500 litros y un depósito de hormigón) durante 6 meses. A continuación se ha procedido al ensamblaje del vino, y llevado a botella.

CATA

Un color amarillo pálido con ribete verdoso. Tiene aroma de fruta de hueso (ciruela), fruta blanca (pera), con ligeros matices herbales y carácter mineral. En boca es un vino amplio, sabroso, ágil y fresco. La madera está muy bien integrada dejando que exprese la variedad. Es un vino persistente y con mucho recuerdo. Podemos destacar que tiene gran presencia de terroir aportado por los viñedos viejos de los que procede esta uva.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar en una comida en la mesa, por supuesto con platos como arroces, pastas, carnes blancas y pescados e incluso con platos con salsas que no sean excesivamente contundentes.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 – 12 °C

FICHA DE CATA - LA DESPISTADA 2020



Tarsus

VISTA EXTERIOR DEL PINAR