

El blanco con alma del Ródano



Marca: El Linze.
Tipo: Blanco con crianza.
Cosecha: 2010.
Uvas: 100% voignier
Bodega: Arúspide.

INFORMACIÓN BÁSICA

Permanencia en Barrica: 2 meses de crianza en barricas de roble.
Tipo Barrica: Barricas bordelesas de roble francés.
D.O.: Vino de la Tierra de Castilla.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL

Cata fase visual: Ostenta un luminoso color amarillo verdoso con tonos limón.
Cata fase olfativa: Intensa nariz repleta de frutas exóticas, como el mango o la fruta de la pasión, bien acompañadas por toque de melón y de melocotón; todo ello en armonía sobre un fondo tenue de madera.
Cata fase gustativa: Acidez y untuosidad perfectamente balanceadas en una boca fresca, grasa y plagada de frutas exóticas. Final largo que invita a repetir.
Cata presentación botella: Etiqueta rompedora y de color llamativo, imposible olvidarse de ella.
Tipo botella: Borgoñona oscura.

CONSUMO

Servicio: Temperatura ambiental de entre 9 y 11° C.
Disfrute: En perfecto estado hasta mediados de 2015.

VINIFICACIÓN

Elaboración: Tras la vendimia manual de los racimos de viognier, estos se conducen con celeridad a la bodega, donde tiene lugar una maceración con los hollejos durante doce horas. A continuación, el vino completa la fermentación alcohólica en barricas de roble francés, en las mismas en las que permanece, posteriormente, dos meses más antes de su embotellado.
Nombre enólogo: Federico Lucendo.
Fecha de embotellado: 3/2011.
Graduación alcohólica: 13% vol.
Acidez volátil (en ácido acético): 0,22 g/l.
Acidez total (en ácido tartárico): 5,8 g/l.
PH: 3,22.
Azúcar residual: 1,2 g/l.
Capacidad de la botella: 0,75 l.

A DESTACAR

Opinión del enólogo sobre el vino: "Vino elaborado con los frutos procedentes de un viñedo joven, pero tremendamente controlado para limitar su producción y que ofrezca la mayor calidad posible. Elaboración tradicional y posterior crianza en barricas de roble francés".

Premios: Medalla de oro en Concurso Internacional de Bruselas 2011 y medalla de oro en Berliner Wein Trophy 2011.

EL LINZE
VIOGNIER BARRICA
2010
ELABORADO A PARTIR DE LA VARIEDAD "VIOGNIER", TÍPICA DEL VALLE DEL RÓDANO,
ESTE BLANCO HA SIDO ENSAMBLADO POR UN FINO ROBLE FRANCÉS Y UN TRABAJO
DELICADO CON SUS LIAS, PARA CONSEGUIR UNA PERFECTA ARMONÍA
UNTUOSIDAD - ACIDEZ Y UN INOLVIDABLE FINAL.



Bodegas Arúspide
C/ Ciriaco Cruz, 2 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
España - Spain
Tel: +34 926 34 70 75 Fax: +34 926 34 78 75

comercial@aruspide.com
www.aruspide.com

Síganos en facebook, twitter y google.



redes@aruspide.com