

Frontera Natural

BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Blanco

AÑADA: 2020

VARIEDAD: 100% Puesta en Cruz

Grado Alcohólico: 12,5 % vol

pH: 3,21

Acidez Total: 5,76

Azúcares: 0,30

Vendimia: 11 de octubre de 2020

Crianza: 5 meses sobre sus lías en Inox.

PARCELAS

Fincas situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero, situadas entre 650 y 750 metros de altitud, en Fermoselle, la Villa del Vino. Viñedos viejos que han permanecido inalterados al paso del tiempo con producciones muy bajas.

SUELOS

Graníticos y arenosos procedentes de la alteración de la roca madre. Estos suelos permiten que la planta alcance una maduración progresiva y no muy rápida, permitiéndonos que la observación continua y diaria nos asegure elegir el momento óptimo de vendimia para la elaboración de nuestros vinos.

VENDIMIA

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, de manera que la uva pueda ofrecer todo su potencial. Vendimia manual exhaustiva en cajas de 12 Kilos, con selección manual de racimos en el viñedo y de nuevo seleccionada en la recepción en bodega. La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración, de manera que la uva pueda ofrecer todo su potencial.

CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

La Puesta en Cruz es una uva que en toda España solo se encuentra en Fermoselle, en la DO Arribes, cexistiendo actualmentne menos de 5Ha Calificadas. Muy jugosa y con alta acidez natural, produce vinos de gran calidad de color amarillo limón y con buen potencial de guarda. El aroma de estos vinos es de intensidad media, con un toque de azahar, y con componentes de origen vegetal. Paladar bien equilibrado, fresco, con buena frutuosidad. Es una uva de origen Portugués cuya sinonimia es Rabigato

NOTA DE CATA

Elegante color de tonos verdes brillantes, muy limpios y chispeantes. En nariz es un vino muy complejo. Aroma muy fresco, con un perfil vegetal que va liberando poco a poco notas de fruta madura como melocotón. Al evolucionar aparecen aromas de higo maduro y plátano que le aportan comlejidad. En boca aparece la fruta y el carácter vegetal, consiguiendo así un vino tan complejo como diferente. De marcada acidez y con un final largo y prolongado con recuerdos a especias.

La elegancia del vino envuelve todos los sentidos creando una sensación placentera total. Vino gastronómico por excelencia, que acompaña perfectamente cualquier menú.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C.

RENDIMIENTO: 20 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Abril de 2021

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 3.400 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos