

Frontera Natural

BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Blanco

AÑADA: 2020

VARIEDAD: 100% Malvasía

GRADO ALCOHÓLICO: 13 % vol

pH: 3,22

Acidez Total: 5,47

Azúcares: 0,32

VENDIMIA: 11, 12 y 13 de septiembre de 2020

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, plantados en vaso y con absoluto respeto a la naturaleza.

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 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. Maceración pre-fermentativa con control de temperatura durante el tiempo adecuado a la uva recogida.

CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD

Conocida también como Malvasía Toresana o Malvasía Castellana. Además de en Galicia, Toro o Arribes del Duero, se cultiva en Portugal. Es la más diferente de todas las Malvasías, con buen potencial aromático y mayor acidez. Por lo general, las vides son muy viejas, de cultivo tradicional, lo que suma un coste y trabajo añadidos. Son vinos frescos, ligeros, con aromas florales y a frutas de pepita. Recuerdos cítricos que se intensifican con maceraciones en frío.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso, limpio y muy brillante, sutil y atractivo. En nariz es intenso y afrutado. Manifiesta claramente recuerdos a fruta de huerto, ligeros toques cítricos, apareciendo en la cata recuerdos a frutos secos, nuez y un claro recuerdo a polen de la floración. Potente entrada en boca que llena toda la boca, recuerdo a fruta blanca, es untuoso y recuerda cierta salinidad. Retrogusto muy largo e intenso, dejando una retronasal dulce. Acidez muy equilibrada.

Elegante y personal. Expresividad en todos los sentidos. Equilibrado, fresco, goloso e intenso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C.

RENDIMIENTO: 20 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Abril de 2021

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 2.200 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos