

DIAPIRO BLANCO



Con Diapiro Blanco, la intención de la bodega ha sido rescatar una variedad peculiar que tradicionalmente se cultivaba en nuestros campos, como es la Merseguera. Para el equipo técnico, se cumple una ilusión, durante algunos años buscada. Para este proyecto hemos contado con viñas de vaso, ubicadas en suelos calizos y situadas a más de 650 metros de altitud. Viñedos de rendimientos controlados y de secano, apenas apoyados con algún riego en los meses más calurosos del verano. El clima que envuelve a los viñedos es mediterráneo continental, con inviernos secos, primaveras generalmente frías, y veranos muy cálidos donde predominan las noches frescas, obteniendo de esta forma uvas con un buen nivel de azúcar y buena concentración de ácidos y aromas.

Después de realizar la vendimia manual durante las primeras horas del día, aplicamos un despalillado y estrujado suaves. El mosto lo maceramos con las pieles, en frío a 8°C, durante unas 6-8 horas. Una parte de este mosto, lo llevamos a fermentar en depósitos de acero inoxidable a 14°C de temperatura, sobre lías finas. La otra parte se fermenta en bodega nueva de roble francés, con una ligera crianza posterior sobre lías durante 2 meses, y con battonage dos veces por semana, protegiendo los aromas y consiguiendo un vino mucho más equilibrado y armonioso.

NOTA DE CATA

Color

Amarillo con reflejos dorados y brillante.

Nariz

Intensidad media, fresca, y con notas predominantes a flor blanca, pomelo, hinojo, hierbabuena y melocotón. El paso en bodega, muy sutil.

Boca

En boca resulta fresco, ligeramente untuoso por la crianza sobre lías, y con recuerdos a albaricoque, almendra amarga, pomelo y hierbabuena. Un vino con carácter mediterráneo, acidez equilibrada y con una frescura agradable. Buena persistencia y elegancia.

Maridaje

Carnes blancas asadas, ahumados, shushi, risottos, pescado blanco al horno, cremas, tempuras, quesos curados, embutidos y arroces con pescado.

Temperatura de servicio

8° - 10° C

ANÁLISIS

Alcohol 13%
 Acidez total 5,0 g/l
 Acidez volátil 0,30 g/l
 Azúcares red. 2,5 g/l
 Sulfuroso total 100 mg/l

*datos analíticos orientativos



PRODUCTO (unidad)

Botella	Troncocónica
Altura	30 cm
Anchura	8,5 cm
Peso vidio	550 g
Peso bruto	1300 g
Cierre	Corcho
Código EAN botella	8437012881341

EMBALAJE CAJA (6 unidades)

Largo	24,5 cm
Ancho	16,5 cm
Alto	30,5 cm
Volumen	12,33 dm ³
Peso total	8 kg
Código EAN caja	8437012881358

EUROPALET (630 unidades)

Largo	120 cm
Ancho	80 cm
Alto	167 cm
Volumen	1,6 m ³
Cajas x palet	105
Cajas x altura	21
Alturas	5
Peso total	860 kg

