

SAVAGNIN SOUS VOILE 2019

AOC ARBOIS

Se elabora siguiendo el proceso de crianza bajo velo de levadura, en el que el vino se deja madurar en barricas de roble sin que se haga contacto con el aire, creando una capa de levaduras en la superficie que protege al vino y desarrolla sabores complejos. El vino pasa 3 años bajo este «velo», lo que le confiere una cierta oxidación controlada que aporta complejidad. Con notas de manzana verde, pasta de almendra, limón, lima, nuez y avellana. Textura con cuerpo, acidez viva, paladar salino y apetitoso, con una gran persistencia.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>La Vasée, en Longchamps, Sauvagny, la Bouthière(Montigny), la Teppes aux loups (Arbois)</i>
VARIEDAD	<i>Savagnin 100%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>45 Años</i>
TERROIR	<i>Suelo calcáreo y arcilloso</i>
EN LA BODEGA	<i>Este 100% Savagnin realizado bajo un riguroso enfoque biodinámico que prioriza la expresión auténtica del terroir y la mínima intervención en bodega. Este vino se distingue por su crianza bajo velo flor, Durante 3 años, el vino envejece en barricas bajo una capa natural de levaduras (velo), sin aportes externos ni clarificaciones ni filtraciones, lo que dota a esta añada de una personalidad única, marcada por la complejidad y la finura</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>36 meses de crianza bajo velo en barricas de 228L mas 3 años en botella.</i>
PRODUCCIÓN	<i>6500 Botellas</i>