

CIPMA I



DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Viñedo:	La Rizosa, Villanueva de Alcardete (Toledo)
IGP:	Vino de la Tierra de Castilla
Terreno:	Carácter general franco calizo con zonas gredosas y arenosas
Tipología:	Vino blanco seco con crianza
Variedad:	100% Pedro Ximénez
Vendimia:	Manual en cajas de 15Kg / 1ª semana de octubre 2021
Vinificación:	Fermentación en depósitos de hormigón subterráneos con maceración pelicular parcial con pieles de uva madre
Envejecimiento:	6 meses en bodega nueva de roble de los bosques de Kentucky con battonage semanal
Embotellado:	7.590 botellas / 1ª semana de octubre 2022
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Acidez tartárica:	4,85 g/l
pH:	3,57
Azúcares:	3,3 g/l

NOTAS DE CATA (enero 2024)

Color:	• Limpio y brillante • Color dorado con reflejos acerados y verdosos
Aroma:	• Buena intensidad y potencia aromática • A copa parada ofrece predominantemente perfumes florales (camomila, jazmín y lavanda), fruta madura y especias. También se aprecian aromas de levaduras finas y miga de pan • Agitando la copa ofrece un buen peso de fruta con mazana Fuji y notas tropicales como piña, melón, cantaloupe, lichi y paraguay • Subyacen notas herbales de cilantro y heno fresco muy nítidas. Y también con menor intensidad cítricos como pomelo y limón, y una punta mineral de cantera caliza
Gusto:	• Entrada sabrosa y envolvente, con salinidad y acidez vivaz • Buena presencia en boca con un paso muy fresco y armonioso • Sutiles matices avainillados y de pimienta blanca que provienen de una madera nueva muy equilibrada con la fruta • Postgusto largo con recuerdo frutal de hollejos dulces de la uva madura, almendruco, manzana Fuji y final especiado muy agradable

MARIDAJE Y CONSUMO

- Entrantes: salazones, verduras a la parrilla, embutidos ibéricos, quesos de pasta blanda, moluscos, crustáceos y calamares a la romana
- Platos principales: pescados a la parrilla poco salseados, merluza rebozada, comida oriental especiada o picante, carnes de ave, ternera blanca y cerdo ibérico
- Momento óptimo de consumo: 2024 - 2028. Temperatura de servicio: 8 - 10°C

VINO INNOVADOR Y RETADOR

Monovarietal. Vino blanco seco elaborado con uva 100% PX criada en Toledo. Durante la campaña 2021, el fruto superó con éxito importantes inclemencias meteorológicas, además de los retos propios de un clima extremo y una tierra caliza. Producto distinto y pionero en España. Edición limitada, numerada en el corcho.