

CIPMA II



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 fermentado y criado en barrica
Variedad:	100% Pedro Ximénez
Vendimia:	Manual en cajas de 15Kg / 1ª semana de octubre 2021
Vinificación:	Fermentación en barrica nueva de roble de los bosques de Missouri
Envejecimiento:	8 meses en barrica de roble americano con battonage semanal
Embotellado:	4.100 botellas / 3ª semana de octubre 2022
Grado alcohólico:	14% Vol.
Acidez tartárica:	4,9 g/l
pH:	3,72
Azúcares:	3,5 g/l

NOTAS DE CATA (enero 2024)

Color:	• Limpio y brillante • Dorado de buena intensidad con reflejos alimonados
Aroma:	• A copa parada; aromas anisados (hinojo y cilantro), junto a notas de flores blancas (jazmín) y frutas blancas (manzana golden en sazón) • Agitando la copa; aromas de frutas tropicales maduras (piña, fruta de la pasión, melocotón blanco y guayaba), aflorando rasgos minerales que recuerdan a la tiza y apuntes ahumados de incienso • Los matices especiados de la barrica nueva de grano extrafino, característicos de los bosques de Missouri, acompañan muy bien al peso de fruta con pinceladas de clavo de olor, canela y pimienta • En conjunto, nariz envolvente con buena intensidad, fresca cítrica y golosidad de la fruta madura y la madera nueva de tostado medio
Gusto:	• Expresiva entrada en boca, que inunda el paladar con un perfil fresco y cítrico que recuerda a pomelo rosa, citronela y jengibre • Textura sedosa en boca con buena presencia en el paladar debido a su perfil salino. El paso de boca es ágil y fresco por la buena acidez • Postgusto largo y especiado, con recuerdos a la fruta tropical madura encontrada en nariz, fruta de la pasión, guayaba y mango, junto con el carácter cítrico y ligeramente amargo de las pieles de pomelo rosa

MARIDAJE Y CONSUMO

- Entrantes: embutidos ibéricos, quesos (cremosos, tiernos y semicurados), salazones suaves, ahumados, verduras a la parrilla, almejas o mejillones marinera
- Platos principales: carnes de ave, lomo de cerdo ibérico, arroz a banda, pescados a la brasa, gambas a la plancha, platos ligeramente condimentados y ternera roja
- Momento óptimo de consumo: 2024 - 2028. Temperatura de servicio: 9 - 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.