

ALIATS BLANCO

Verdíl de la Sierra de Enguera



Añada 2020. Excelente añada en la Sierra de Enguera, de donde nace este monovarietal de verdíl homenaje a los murciélagos que nos ayudan a controlar de manera natural la plaga de la polilla del racimo.



100% Verdíl

Viñedo de 15 años de edad rodeado de bosque mediterráneo. Producción 3,5 kg/cepa. Suelos franco-arcillosos, muy calizos y con buen nivel de materia orgánica.

José Vicente Gómez Carbajal

Viticultor



Tras un rápido prensado de la uva, parte del vino fermenta en barricas de roble francés donde descansa durante 3 meses. Transcurrido ese tiempo, el vino se mezcla con el resto del vino que ha fermentado en depósitos de acero inoxidable ganando así en frescura y frutalidad. 12,5% vol, pH 3,45, AT 5,03g/L.



Precioso color amarillo-verdoso, vino muy limpio. Aliats blanco es pura frescura en nariz. Encontramos aromas florales que recuerdan a la flor de azahar, flor de melocotón, pero sobretodo intensas notas cítricas que recuerdan a la lima y al limón. En nariz, los aromas tostados y especiados característicos de la crianza en bodega están presentes, pero en un segundo plano. En boca es un vino con muy buen equilibrio, acidez marcada y un punto tánico que termina de redondear el vino dándole un extra de profundidad y presencia. El postgusto es largo y te deja un maravilloso recuerdo.

Consumir entre 2021 y 2024.

Diego Fernández Pons

Enólogo