

venus

la Universal s.l.

Este vino es fruto de un deseo, de una intuición.... Fieles a la trayectoria de ir recuperando parte de nuestra historia, de nuestra tradición, quisimos hacer un vino blanco mediterráneo de variedades locales.... Garnacha blanca, Macabeo (Viura) y Cartoixà (Xarel·lo)..... La voluptuosidad, la elegancia y la rectitud...

Palabras mayores.

Ha fermentado en madera, con levaduras no seleccionados.... que han sido los responsables de una fermentación alcohólica que ha durado... 10 meses!! Prepárese para ser seducidos...

Fincas

El Dido blanco es un viaje por la DO Montsant. Las Garnachas provienen de 2 fincas situadas en los términos de Marçà y Falset. La primera, viña vieja de 70 años, situada en la zona temprana, más calurosa de la DO, ha ido madurando con sabiduría hasta poder recoger la uva la segunda semana de Septiembre. La segunda finca, de 25 años de edad, con Garnacha y Macabeo, situada en el cuello de Falset, zona de más vigor y más fresca, nos ha permitido compensar la calidez y densidad de la primera con una buena acidez, pH bajo y aromas especiados. Las otras dos fincas de Macabeo, de más de 70 años, situadas en zonas más frías, más tardías, nos han facilitado la estructura y la posibilidad de envejecimiento.

Suelos: arcillo-calcáreo.

Vinificación

Fermentado y criado en barricas de roble francés, durante 9 meses.

Composición

55% Macabeo,

40% Garnacha blanca

5% Cartujana (pansal)

Maridaje

Manga corta, luna y estrellas.

