

venus

la Universal s.l.

Dido Blanc 2012

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 blanco mediterráneo de variedades locales... Garnacha blanca, Macabeo y *Cartoixà*... La voluptuosidad, la elegancia y la rectitud... Palabras mayores.

El vino presenta aromas de otoño, fruta madura, frutos secos, semillas... extremadamente cremoso y con un final largo... Preparados para ser seducidos...

Fincas y suelos

Dido Blanc es un viaje por la DO Montsant. Las Garnachas proceden de dos fincas situadas en los municipios de Marçà y Falset . La primera, viña vieja de 70 años, situada en la zona primeriza, más calurosa de la DO Montsant. La segunda finca, de 25 años de edad, con Garnacha y Macabeo, situada en el *coll 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 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. Todas ellas de suelos argilocalcáreos.

Algunos apuntes sobre la vinificación y crianza

15% de la uva macera con piel durante 3/5 días en barricas abiertas para hacer el pie de cuba con levaduras autóctonas, otro 20% macera con piel durante 24h y el resto se prensa directamente. 30% es cría en un ánfora (arcilla) de 3000 l y el 70% restante en barricas de diferentes volúmenes entre 300l y 4000l durante 8/9 meses.

Vital composition

- 50% Macabeo
- 45% Garnacha Blanca
- 5% *Cartoixà*



Vinos ecológicos