

*Francia Natural*  
BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



# FICHA TÉCNICA | SIETE PELDAÑOS VARIEDADES OLVIDADAS



BODEGAS  
PASCUAL  
FERNÁNDEZ

**ZONA:** Denominación de Origen Arribes

**TIPO:** Blanco

**AÑADA:** 2020

**VARIEDAD:** Malvasía Castellana y otras variedades blancas, autóctonas de Arribes, presentes en las Viñas Viejas.

**CRIANZA:** 15 meses en Barrica nueva de Roble Francés y 15 meses de crianza en botella en bodegas centenarias excavadas en granito.

**Grado Alcohólico:** 13,5% vol

**pH:** 3,28

**Acidez Total:** 5,60

**Azúcares:** 0,37

**Vendimia:** 11, 12 y 13 de septiembre de 2020

## PARCELAS

Todas ellas son pequeñas parcelas con viñedos entre 60 años y 110 años de antigüedad, plantadas en vaso en parcelas en torno a los 700 metros de altitud.

Parcelas que han permanecido inalteradas por su pequeño tamaño y que han mantenido una mezcla de uvas blancas todas ellas perfectamente adaptadas a nuestro suelo y clima.

## SUELOS

Graníticos y arenosos procedentes de la alteración de la roca madre. Estos suelos permiten que la planta alcance una maduración progresiva y no muy rápida, permitiéndonos que la observación continua y diaria nos asegure elegir el momento óptimo de vendimia para elaborar nuestros vinos.

## VENDIMIA

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, parcela por parcela. La uva llega intacta a la bodega, se realiza selección manual para asegurar la retirada de todas aquellas que no están en plena maduración.

## ELABORACIÓN

Tras la selección escrupulosa en la entrada de uva, se realiza una maceración prefermentativa con control exhaustivo de temperatura, procediendo a continuación a realizar el prensado utilizando única y exclusivamente el mosto flor obtenido sin presión sobre las uvas.

Se inicia la fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable, completándola en Barricas de 500 litros de Roble Francés de primer uso.

Permanece, tras la fermentación, 15 meses en las barricas de Roble, con batonage periódico durante 15 meses.

Se embotelló en abril de 2022 y se ha mantenido realizando la crianza en botella en nuestras bodegas centenarias, excavadas en roca granítica, con temperatura y humedad constante, controladas de forma natural, sin intervención y con absoluta ausencia de luz solar, durante otros 15 meses.

## NOTA DE CATA

Color amarillo, fruto de la crianza en barrica, pero muy limpio y brillante que demuestra su viveza. Intenso aroma floral, (flor de almendro), endulzado con notas de frutas diversas como lichi y melocotón, acompañado de recuerdos cítricos. La madera es muy sutil, revelándose en boca y aportando volumen al vino, muy largo y con una acidez que refresca la boca.

Tiene un final delicado y ligeramente especiado. Una obra maestra de equilibrio entre fruta y crianza que consiguen generar sensaciones de placer total.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 11°C

**RENDIMIENTO:** 15 hectólitros por hectárea

**FECHA EMBOTELLADO:** Abril de 2022

**PRODUCCIÓN:** Ed. Limitada de 1.000 bot.

**ENÓLOGA:** Patricia Santos