

Fronteira Natural

BODEGAS PASCUAL FERNÁNDEZ



ZONA: Denominación de Origen Arribes

TIPO: Blanco envejecido 8 meses en Barrica

AÑADA: 2020

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5 % vol

VARIEDAD: 100% Malvasía

VENDIMIA: 27 de septiembre de 2020

PARCELAS

Fincas situadas en el Espacio Natural de Arribes del Duero, situadas entre 700 y 750 metros de altitud, en Fermoselle, la Villa del Vino. Viñedos viejos que han permanecido inalterados al paso del tiempo con producciones muy bajas, plantados en vaso y con absoluto respeto a la naturaleza.

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 la elaboración de nuestros vinos.

VENDIMIA

La vendimia se realiza en el momento justo de maduración, de manera que la uva pueda ofrecer todo su potencial. Vendimia manual exhaustiva en cajas de 12 kilos, con selección manual de racimos en el viñedo y de nuevo seleccionada en la recepción en bodega. Maceración pre-fermentativa con control de temperatura, pasando a fermentar en depósitos pequeños de acero inoxidable con temperatura controlada. El vino envejeció en barricas nuevas de roble francés, durante 8 meses.

NOTA DE CATA

Limpio y muy brillante, su color predominante, amarillo dorado, se confunde con el amarillo verdoso que conserva de lo que fue antes de pasar por la barrica. Tan potente y presente sigue el brillo que los destellos verdes hacen confundir a veces al estar combinado con características que evidencian la barrica de manera sutil. En nariz sorprende su inicio floral, por encima de la barrica, rápidamente evoluciona hacia una flor de vainilla muy fresca. Aparece un picante muy agradable, pimienta blanca. Integrada a la perfección la barrica, resulta un vino con una exuberancia y potencia aromática. En boca se muestra equilibrio, con cuerpo y estructura sorprendentemente combinado con su acidez marcada. Posee un retronasal muy afrutado, esencialmente a fruta blanca, pera. Potente en boca y exuberante. Es un vino muy gastronómico, apetecible con gran variedad de platos.

Equilibrio perfecto entre elegancia y exuberancia, que le convierte en un placer irrepetible e intenso. Perfecto para ser protagonista en una mesa llena de exquisitos manjares.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C.

RENDIMIENTO: 20 hectólitros por hectárea

FECHA EMBOTELLADO: Julio de 2021

PRODUCCIÓN: Ed. Limitada de 1.00 bot.

ENÓLOGA: Patricia Santos