



El Puño Blanco

Land: Spanien
Region: Calatayud - Vino de España
Rebsorte: 55% Macabeu, 35% Viognier, 10% Garnacha Blanca
Jahrgang: 2015
Erzeuger: El Escocés Volante - Norrel Robertson MW



Verkostungsnotizen

Farbe: Helles Strohgelb mit ausgeprägter Textur

Nase: Ausgeprägte Aromen von Aprikose, Zitronenschale, wildem Geißblatt und mediterranen Kräutern. Lebendige Säurestruktur, schön integriertes Holz, vielschichtige Aromatik.

Im Mund: Voller Körper, trotzdem sehr elegant mit knackiger Säurestruktur. Frische Steinfrüchte und ein mineralischer Abgang mit Noten von getrocknetem Heu und wilden Kräutern.

Vinifikationsprozess

Die Trauben wurden am 20. September 2015 von Hand gelesen und stammen aus drei verschiedenen Weinbergen: Macabeo aus dem Carramainas, Viognier aus Finca del Val und Garnacha Blanca aus Marzolin, jeweils in 750 bis 950 Meter Höhe.

Die Trauben wurden für 48 Stunden sehr kühl gelagert und danach in ganzen Bündeln gepresst, ähnlich der in der Champagne verwendeten Methode, um den "free-run juice" zu erhalten. Im Anschluss fand eine Spontanvergärung teils im Edeltank und teils in neuen Holzfässern statt. Der Wein wurde weiterhin 18 Monate auf der Feinhefe in 900l fassenden Betoneiern gelagert.

Technische Daten

pH-Wert:	3,13	Alkoholgehalt:	14,40 %
Säuregehalt:	5,6 g/l	Restzucker:	1,8 g/l