

SATINELA

Marqués de Cáceres
Satinela 2013

95% Viura
5% Malvasía



Vendimias tardías de un 95% de uva Viura y un 5% de Malvasía bien maduras con concentración de aromas y azúcares.



Con una cosecha que recogió un 20% menos de producción, el Satinela consolida su estilo singular. En la copa brilla su color paja con algún ribete más oscuro. La nariz despliega notas de flores blancas, fruta tropical, pera, que la hacen muy atractiva. La boca se desenvuelve con frescura y vivacidad sobre un fondo de fruta untuosa que aporta finura a su discreta suavidad; un puntito de acidez resalta la armonía de sabores en final de cata.



El año resultó poco soleado, frío y húmedo con precipitaciones muy por encima de las habituales lo que produjo un retraso en la brotación así como una floración y cuajado irregulares.

Invierno inusualmente lluvioso y temperaturas casi invernales de los meses de Marzo y Abril que retrasaron la brotación del orden de tres semanas. Verano favorable, con muchos días de sol y temperaturas agradables sin excesivo. Se aplazan las labores de vendimia hasta el mes de Octubre.



Maceración pelicular y una lenta fermentación alcohólica del mosto en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. La vinificación se realiza para integrar un agradable dulzor.



Servir frío en aperitivo. Da ese toque creativo a los platos asiáticos con salsa agri dulce, curry, quesos de cabra y azul.

Sutil a cualquier hora y con los postres poco dulces, ligeros y frutas

Temperatura de servicio: 8-10°C

