

LA MISIÓN DE MENADE

RUEDA · ESPANHA

Verdejo de guarda, de viticultura natural orgânica certificada, proveniente de vinhedos centenários pré-filoxera plantados em 1890 sobre solos predominantemente arenosos. A fermentação ocorre em aço inoxidável a 18-22°C, com leveduras naturais, seguida de estágio fracionado em barricas de carvalho francês de 500 litros, tonéis de 5.000 e 10.000 litros e ânforas de barro feitas com argila dos próprios vinhedos. Após cerca de um ano, é engarrafado e refinado na histórica adega. De cor amarelo-palha intensa com reflexos dourados, traz aromas de casca de laranja, funcho, maçã, flores brancas, camomila e nuances tostadas. Boca ampla e cremosa, de acidez precisa e final longo, mineral e delicadamente especiado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Vinho Branco

PRODUTOR

Menade

UVAS

Verdejo

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13%

SERVIÇO

10 - 14°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

queijos, cozinha mediterrânea, aves, peixes,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir;
- ◆ após a fermentação alcoólica estagia parcialmente em barricas de carvalho francês de 500 litros, parcialmente em tonéis ou barricas de 5.000 e 10.000 litros e parcialmente em ânforas de barro de diferentes capacidades, feitas com uma porcentagem de argila dos próprios vinhedos da Menade.
- ◆ Após cerca de um ano de envelhecimento, La Misión é engarrafado e refinado na histórica adega. Um retorno às suas origens mais terrenas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-palha intenso, com reflexos dourados, límpido e brilhante.

Aroma: Intensidade aromática média, com notas perfumadas de casca de laranja, funcho, maçã, flores brancas, camomila, grama recém-cortada, pimenta branca e nuances tostadas sutis.

Sabor: amplo e envolvente, com textura cremosa e ótima tensão entre volume e frescor. A acidez é precisa e sustentada, conduzindo sabores cítricos maduros, ervas finas e um leve traço salino. Final longo, elegante e persistente, com retrogosto mineral e delicadamente especiado.