Galilea BY FIONA

EL ESPEJO DEL TIEMPO

by Fiona Fischer

UN ROSADO TRATADO COMO UN GRAN TINTO

Super Nova *2016*

GARNACHA TINTA · CARIÑENA · VIÑEDO ÚNICO · MÁGNUM 1,5 L

Super Nova nació de una idea sencilla y obstinada: que un rosado merece el mismo respeto que un gran tinto. Macerado sobre sus hollejos, fermentado y criado en barrica de acacia, y después en botella hasta estar listo. Un solo viñedo, ochocientos mágnums: la añada 2016 solo se embotelló en gran formato. Que empiece la explosión.

VISTA Piel de cebolla ligeramente intensa.

NARIZ Especiado y mineral, con delicados aromas de bergamota y notas ahumadas. Con la aireación llegan el albaricoque, los cítricos y la flor de azahar.

BOCA Bonita longitud sostenida por una gran mineralidad, final salino. La textura de un tinto, la frescura de un rosado: un vino de mesa, no de aperitivo.

Lo que ha hecho el tiempo

VENDIMIA
2016
viñedo único, DO Montsant

MACERACIÓN
2 horas
sobre los hollejos, antes del prensado

CRIANZA EN BARRICA
5 meses
barrica de acacia

EN BOTELLA
Hasta que esté listo
antes de salir de la bodega

VINIFICACIÓN

La uva se estruja y se deja dos horas sobre sus hollejos antes del prensado: ahí se deciden el color y la materia. Fermentación controlada en barrica, como para un tinto.

EN LA MESA

Ceviche · Ostras y mariscos · Pescados blancos y azules · Sushi · Carnes blancas · Tapas

ALCOHOL	PH
13,5 %	3,05

ACIDEZ
6,7 g/L

Un vino es un lugar, captado en un momento del tiempo. No lo recreamos. Lo preservamos. El tiempo hace el resto.

TERROIR Y ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓN · SILENCIO EN BOTELLA · EL TIEMPO REVELA

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com

Ctra. de Bellmunt s/n · 43730 Falset (Tarragona) · España

El vino solo se disfruta con moderación