UN
PAR
DE
...
VINALTURA
Un par de...
I+D
Verdejo
VINO BLANCO
SECO
2020
Un par de...
I+D
Viognier
VINO BLANCO
SECO
I+D
IZQUIERDO + DERECHO

ESTE ES UN PROYECTO COLABORATIVO ENTRE AMIGOS PRODUCTORES DE VINO, **APASIONADOS POR EL TERRUÑO QUERETANO,** EN EL QUE SE BUSCA PLASMAR LAS CARACTERÍSTICAS UVAS TERPÉNICAS PLANTADAS EN EL ESTADO. VERDEJO Y ALBARIÑO.

I Z Q U I E R D O
D E R E C H O

IZQUIERDO

QUISIMOS EXPERIMENTAR CON PEQUEÑAS VINIFICACIONES EN FERMENTADORES EN FORMAS DE HUEVO, REMEMBRANDO A LAS ÁNFORAS DE BARRO EN LAS QUE SE REALIZABAN LAS PRIMERAS VINIFICACIONES, COMO LO DEMUESTRAN LOS VESTIGIOS EN GEORGIA.
EN LA ACTUALIDAD ESTE TIPO DE RECIPIENTES COMIENZA A TENER AUGE EN VARIAS PARTES DEL MUNDO, ELABORADOS PRINCIPALMENTE DE CONCRETO.
EN NUESTRO CASO SON DE RESINA GRADO ALIMENTICIO CON CAPACIDAD DE 600 L.

UN PAR DE...

LA FORMA OVALADA DE LOS RECIPIENTES PROVOCA UN MAYOR CONTACTO ENTRE LAS LÍAS Y EL MOSTO, EL CALOR PRODUCIDO POR LA FERMENTACIÓN SE CONCENTRA CENTRO DEL TANQUE Y AL MISMO TIEMPO EL CO2 GENERADO PROVOCA UNA TURBULENCIA INTERNA, SIMILAR AL EFECTO DE UN BATONAGE.

AL SER UN MANO A MANO Y PONER EN PRÁCTICA HABILIDADES, CONOCIMIENTOS Y DESTREZA, TOMAMOS EL CONCEPTO DE I + D, INVESTIGACIÓN & DESARROLLO, MANO IZQUIERDA & MANO DERECHA. DONDE CADA QUIÉN PLASMÓ SU INTERPRETACIÓN DE LA UVA, PROTOCOLO DE VINIFICACIÓN Y FIRMA EN ESTE PAR.

D E R E C H O

DATOS TÉCNICOS / CUALITATIVOS

IZQUIERDO

VARIEDAD: ALBARIÑO

WINEMAKER: HANS DUER

ELABORACIÓN:
FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, EN FORMA DE HUEVO, SIN AÑEJAMIENTO EN BARRICA, 12 MESES REPOSO EN BOTELLA.

VISTA:
AMARILLO PAJA CON DESTELLOS DORADOS, LIMPIO, BRILLANTE CON UNA DENSIDAD ALTA.

OLFATO:
INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA DONDE RESALTAN NOTAS COMO FLORES Y FRUTOS TALES COMO AZUCENAS, MELÓN, PIÑA, PERA Y MARACUYÁ.

GUSTO:
VINO SUAVE CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA, FRESCO, SECO Y UN RETROGUSTO DONDE RECORDAMOS LAS FRUTAS COMO PIÑA Y MELÓN.

MARIDAJE:
CEVICHE DE PESCADO, TACOS ESTILO ENSENADA, QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y PAY DE LIMÓN.

DATOS TÉCNICOS / CUALITATIVOS

DERECHO

VARIEDAD DE UVA: VERDEJO

WINEMAKER: LLUIS RAVENTÓS

ELABORACIÓN:
FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, EN FORMA DE HUEVO, SIN AÑEJAMIENTO EN BARRICA, 12 MESES REPOSO EN BOTELLA.

VISTA:
AMARILLO PAJA CON DESTELLOS VERDOSOS Y PLATEADOS, LIMPIO, BRILLANTE CON UNA DENSIDAD MEDIA ALTA.

OLFATO:
INTENSIDAD AROMÁTICA MEDIA DONDE RESALTAN NOTAS DE FRUTAS TROPICALES COMO MANGO, PIÑA Y MANZANA VERDE.

GUSTO:
VINO SUAVE Y FRESCO, CON UN EQUILIBRIO ENTRE LA ACIDEZ Y EL ALCOHOL.

MARIDAJE:
CEVICHE DE PESCADO, TACOS ESTILO ENSENADA, QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y PAY DE LIMÓN.

DERECHO

I Z Q U I E R D O

D E R E C H O