

SWING

2022

LA SEDUCCIÓN DE LA AMISTAD



BODEGA

Vendimia: 13 Agosto 2022.

48 horas maceración
prefermentativa.

Fermentación en INOX.

Embotellado 15 Enero 2023.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 12 % Vol. Alc.

Volátil: 0,6 gr/l

Sulfuroso Total: <20 mg/l

pH: 3,58

Acidez Total: 5,3 gr/l

Hay vinos cargados de una componente emocional extraordinaria porque se hacen realidad gracias a la fuerza de la amistad.

Swing surge, en mi corazón, como un grito de necesidad, de esa necesidad de captar la instantánea más frutal, más carnosa, más esencial, de la Albillo real.

Enamorado profundo, confeso y convencido, de las maceraciones con pieles, algo en mi interior gritaba inmediatez, gritaba tentación.

Y para ello nada mejor que trabajar con la fruta surgida del descaro juvenil, de plantas reinsertadas hace 7 años en los arenosos parajes de El Diezgal, en Cebreros (Ávila).

La componente emocional la aportó Fisac; este universo artesano es rico en pasiones y emociones y pobre en recursos y sostenibilidad económica. Y ahí estaba la amistad para convertir en presente un sueño latente.

Captar el momento, dignificar la sensualidad frutal, dejar que coquettee con tu paladar y sentir la personalidad exuberante de una uva que te hace entregarte al máximo en el mes más cálido del año.

Suaves maceraciones de escasas 48 horas, fermentaciones en INOX, con bastante intercambio de oxígeno, y 4 meses de contacto estático con sus lías finas, para llegar a una necesaria, reposada e invernal crianza en botella, que afina los aromas, suaviza las texturas y eleva las sensaciones primaverales a su plano más arrebatador.