



Domaine Weinbach Pinot Blanc 2013

Denominación de Origen: Alsacia (Francia), una región de primaveras cálidas; veranos secos y soleados; otoños largos y suaves e inviernos fríos. Debido a la presencia de una fosa tectónica, existen diversas tipologías de formaciones geológicas. La composición de los suelos es consecuentemente muy variada, con presencia de arcillas, rocas calizas, rocas graníticas, areniscas, arenas y limos.

Varietades: Pinot Auxerrois (70%), Pinot Blanc (30%).

Finca: Clos des Capucins, un terreno arenoso, con cieno y guijarros de granito.

Viñedos: Viticultura biodinámica. Poda corta para mantener la producción baja. No se utilizan fertilizantes químicos, herbicidas o pesticidas sistémicos.

Vendimia: Manual, retrasada hasta que la uva ha alcanzado el grado óptimo de madurez, con un poco de botrytis que refuerza el cuerpo y la expresión aromática del vino.

Elaboración: Suave prensado neumático de la uva entera. Desfangado estático, fermentación en fudres de roble antiguos sin aporte exterior de levaduras (levaduras autóctonas). No se utiliza madera nueva para preservar la frutuosidad de las variedades alsacianas.

Graduación: 13,3% vol.

Azúcar residual: 2,8 g/l.

Acidez: 6,9 g/l (ácido tartárico).

Nota de cata: Delicados aromas de manzana verde y flores blancas. En boca es rico, vibrante y perfectamente equilibrado gracias a un interesante contraste entre la frescor de la acidez y la madurez de la fruta. Final firme y persistente.