

L'ESPARVER

ERIC LAHON

Blanc 2016

Elaborado 100% con garnacha blanca.

Selección de viñas viejas cultivadas en los distintos tipos de suelo característicos de la DO Montsant (calcáreo, panal...), con predominio de la pizarra.

La vendimia se realiza en septiembre, aprovechando las horas más frías del día. Recolección en cajas de 15 kg.

Selección de uvas en bodega. Maceración en frío con las pieles durante 12 horas a 5°C y atmósfera inerte.

Obtención del mosto flor que, una vez desfangado de forma natural, pasa a barricas nuevas de roble francés, donde fermenta a una temperatura de 15°C durante 20 días. Crianza en las mismas barricas durante al menos 10 meses, con battonages semanales para mantener las lías en suspensión.

Tras eliminar las lías, embotellado sin ninguna clase de clarificación, ni estabilización ni filtración para salvaguardar las características de la garnacha blanca.

Producción limitada a 1.100 botellas.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante.

En nariz despliega todo un abanico de aromas: afrutado como el pomelo, la manzana, el lichí, el mango, y los cítricos, conjuntados perfectamente con los tonos de la crianza. Descubrimos frutos secos tostados, especias como la vainilla, la canela y el sándalo, envueltos en las fragancias de las lías. También surgen notas suaves de pastelería que contrastan con la presencia acentuada de minerales y elegantes recuerdos a flores blancas como la acacia.

En boca es potente, muy untuoso, con mucho volumen. Bien equilibrado con la acidez, resalta la frescura. De final largo, recuerda al pomelo, el mango, la vainilla y los tostados.

MARIDAJE

Guisados de pescado, toda clase de marisco e incluso carnes blancas.

Temperatura aconsejada de servicio 14-15°C.

Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol

Acidez total: 5,5 g/L (TH2)

Azúcar residual: 0,10 g/L

pH: 3,1



MAS LAHON
EL PRIORAT