

sobrenatural de menade

SECALA-MENADE 1820

100% Verdeja - Viticultura orgánica certificada.

Un vino noble, un homenaje a la naturaleza, que sobrevive al paso del tiempo adaptándose a los cambios.

Una alianza entre el origen más terrenal y el futuro.

QUINTO
AÑO



AÑADA CLIMÁTICA 2019

Climatología extrema y desigual, con una escasa pluviometría durante todo el ciclo vegetativo que redujo la producción entre un 30% y 40% respecto a la campaña anterior.

Un verano caluroso y seco aceleró la maduración, lo que obligó a una vendimia temprana para preservar la frescura y acidez natural de la uva verdeja. Resultó fundamental manejar cuidadosamente la vegetación para lograr vinos sabrosos, frescos varietales y equilibrados.

ELABORACIÓN

100% verdeja, las uvas proceden de fincas de suelos arcillo-calcáreos con canto rodado.

La fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas y, después, la fermentación maloláctica con bacteria salvaje, sin adición de sulfuroso.

Afina en la cueva de Secala-Menade 1820 durante unos tres años en tinas (barricas grandes) y en tinajas de barro bajo velo de flor (crianza biológica). Después, reposa dos años aproximadamente en botella. Es decir, pasan cinco años desde la vendimia hasta ser liberado.

Un vino de larga guarda. Sin maquillajes, sin adición sin sulfuroso, sólo la experiencia que la edad regala y la cual es símbolo de madurez, de sabiduría.

ALC 13% Vol.

75cl
150cl

10-12 °C

CATA SENSORIAL



Amarillo dorado.



Compleja paleta aromática, con aromas desde primarios hasta los terciarios como la camomila, madreselva, miel, uva, membrillo, pera, manzana asada, montebajo, pimienta blanca, tierra mojada, champiñón, brioche y almendra tostada.



Entrada amplia, con acidez muy buena acidez y final salino. Recuerdos a sílex y oxidación deliverada. Un vino intererante y muy complejo para beber o esperar.