

FIFTY-FIFTY

Un sorbo, dos mundos

¿Qué es este vino?

Es la auténtica recuperación del vino que originalmente se ha bebido en el Mediterráneo, cuando las viñas eran un mosaico de muchas variedades y racimos de colores, donde todas las uvas se fermentaban juntas, blancas y tintas, enriqueciendo los sabores y aromas de una variedad con otra.

Es un vino ligero pero muy versátil, por su riqueza de aromas y su boca profunda puede acompañar los momentos más gastronómicos y por su frescura puede disfrutarse en los momentos más divertidos.

Un sorbo, dos mundos.



UVAS

Tardana 50%: *Uva blanca autóctona recuperada de las montañas del interior de Valencia casi desaparecida, viñedo de más de 60 años. Uva de maduración lenta, con color dorado y aromas frutales muy delicados con una aportación de salinidad y mineralidad que hace los vinos muy elegantes.*

Bobal 50%: *Uva tinta autóctona de Valencia, que si se cultiva con delicadeza es pura expresión de fresas y frutos negros, con aromas a regaliz y una sensación de frescura en boca que hace que la copa sea algo realmente especial.*

SABORES DOMINANTES



PERFIL DE CATA

ACIDEZ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
FRUTA	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ALCOHOL	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CUERPO	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DULZOR	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

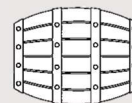
ELABORACION



Fermentación espontánea muy lenta, durante más de 2 meses con levaduras autóctonas y sin agregar productos químicos que modifiquen su alma, es un auténtico viaje en el tiempo.



Al ser un vino puro sin añadidos que modifiquen su perfil, el aroma original es muy franco y se desvela en boca con la misma nitidez, un genuino vino de paisaje.



Se cría en barricas y depósito de inox simultáneamente. El trabajo de 6 meses con lías da lugar a un vino elegante con un delicado volumen y una boca muy amplia.