

VIÑEDOS · BODEGAS · VINOS

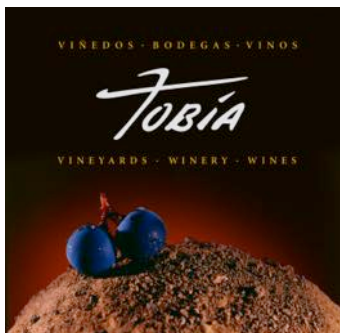
*TOBÍA*

VINEYARDS · WINERY · WINES



TECHNICAL SHEETS





## Daimon

### Blanco Fermentado en Barrica 2013

#### Añada 2013.

Esta añada 2013 se recordará por ser la más tardía en maduración de las últimas décadas, donde las uvas presentaban un buen estado sanitario y un excelente estado vegetativo con altos contenidos en acidez, compuestos aromáticos y menor riqueza en azúcares.

En su conjunto, fue una añada complicada, con buena calidad y una maduración de la uva muy tardía respecto a los últimos años. Destacamos el alto contenido en acidez las uvas que nos proporcionó vinos muy aromáticos y refrescantes.

#### Variedades:

**Viura (30%)** procede de un viñedo viejo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso, a una altitud de 530 m.

**Tempranillo Blanco (15%)** y **Sauvignon Blanc (30%)** procede de un viñedo localizado en Tudelilla, a 610 m. sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes.

**Malvasía (25%)** procede de Rioja Baja, el viñedo está situado en Alfaro, en un suelo arcillo férrico muy pedregoso, con una orientación sur-este y a una altitud de 310 m.

#### Elaboración

Meticulosa vinificación en pequeños lotes de cada una de las variedades de uva de forma separada.

Después del despalillado, los granos de uva son macerados en frío durante 24 horas.

El mosto lágrima obtenido del sangrado del depósito se introduce en barrica nueva de roble americano (70%) y roble francés (30%) con tostados ligeros, donde tiene lugar la fermentación alcohólica, seguida de una crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas.

#### Nota de Cata

De aspecto limpio y brillante. Su color es amarillo pajizo con iridiscencias verdes intenso y francos aromas a maracuyá, piña y cítricos acompañadas de notas de toffees y vainillas sobre un fondo floral. Nariz muy perfumada.

En boca es fresco, voluminoso, sedoso, dulce, redondo y amplio. Agradable retronasal de notas frutales y de vainillas y un final persistente.

#### Analítica

Grado Alcohólico: 12,00%      Acidez total: 5,5 g/l (Ac. Tartárico)      pH: 3,40  
Azúcares reductores: 1,0 gr/l.      Sulfuroso Total: 100 mg/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C

#### Year 2013.

2013 was the latest vintage in recent decades talking about the ripening. The grapes had a good health and an excellent vegetative state with high acidity content, aromatics ingredients and less rich in sugars.

The overview of 2013 was a complicated vintage, good quality grapes, and a very late ripening grape regarding recent years. It should be emphasized the high acidity of the grapes which give us a very aromatic and refreshing wines.

#### Grape Varieties:

**Viura (30%)** comes from an old vineyard located in San Asensio, planted in 1960 on a rocky clay soil, at an altitude of 530 m.

**Tempranillo Blanco (15%)** and **Sauvignon Blanc (30%)** comes from a vineyard located in Tudelilla, at an altitude of 610 m., on a calcareous clay soil poor in nutrients.

**Malvasía (25%)** comes from Rioja Baja, the vineyard is located in Alfaro, in a very stony clay ironing soil, with a south-east orientation and an altitude of 310 m.

#### Winemaking Process

Meticulous winemaking in small batches of each grape varieties separately.

After destemming, the grapes are cold macerated during 24 hours.

After that, the free run juice is driven directly to the new barrels of American oak (70%) and French Oak (30%) with a light toasting, where the alcoholic fermentation take place, followed by 3 months aging in the same barrels with the regular "batonage".

#### Tasting Notes

Clean, and bright appearance. Its color is yellow pale with iridescent green tones.

Intense and straightforward aromas of passion fruit, pineapple and citrus with notes of toffee and vanilla on a floral background. Very perfumed nose.

On the palate is fresh, voluminous, silky, sweet, round and wide. Pleasant aftertaste of fruit and vanilla notes and a lingering finish.

#### Analysis

Alcohol: 12.00%      Total Acidity: 5.5g/l (Ac. Tartárico)      pH:3,40  
Reducing Sugar: 1.0 gr/l.      Total Sulfurous: 100 mg/l.

Temperature Recommended: 8-10°C