

# 8 VÍRGENES blanco 2018



**Variedad de Uva:** Palomino Fino, Viura, Moscatel de Grano Menudo y Rufete Blanco.

## **Características de Elaboración:**

Encubado tras despalillado en depósito de acero inoxidable con camisas de refrigeración durante 24 horas a 7 °C. Tras la maceración pelicular, sangramos y procedemos al prensado vertical con globo dentro del propio depósito para evitar oxidaciones. Encubamos con sus lías para fermentación alcohólica espontánea con sus propias levaduras, a fin de no robarle ningún matiz de su tipicidad varietal tan característica, a temperaturas siempre por debajo de 15 °C, resaltando así su expresividad aromática. Completada la fermentación alcohólica (un mes más o menos), se clarifica con frío y se embotella con un ligero filtrado.

**Fecha de Embotellado:** enero 2019. 6.777 botellas

**Grado alcohólico:** 13,2 °.

## **Notas de Cata:**

Bello color amarillo verdoso, limpio y brillante. De aromas intensos de gran complejidad; a frutas exóticas y matices florales. Al paladar resulta sabroso y aromático, alegre, vivaz y con cuerpo.

## **Menciones históricas:**

- 92 Puntos Wine Advocate (Robert Parker) octubre 2015**
- Top 10** Guía los 100 mejores vinos de España a menos de 10 € 2017
- 91 Puntos Vinous (Antonio Galloni & Stephen Tanzer). Enero 2016**
- 93 Puntos Guía Peñín 2016**
- 90 Puntos Guía Peñín 2017 y 2018**
- 91 Puntos James Suckling, agosto 2018.**
- 90 Puntos Guía Intervinos 2019**
- 91 Puntos Guía Peñín 2019 y 2020**
- 90 Wine Advocate (Robert Parker) 2020**

Se presenta en cajas de cartón de 12 botellas  
(6 botellas con cada una de las etiquetas de la imagen)

