

luzmila 2018

espumoso rosado / método ancestral / brut nature

El 31 de septiembre de 2018 encubamos 1150 kilos de Rufete con un pequeño porcentaje de Tinto Aragonés (Tempranillo), de los que obtuvimos 400 litros de mosto en sangrado (lágrima).

Tras su desfangado, fermentó en depósito de forma espontánea hasta que el día de la Hispanidad (12 de octubre), cuando embotellamos el mosto-vino con todas sus lías para que terminase de fermentar en las botellas. Éstas fueron colocadas en pupitres y las fuimos dando el cuarto de vuelta diario correspondiente hasta finales de julio de 2019, que las pusimos totalmente verticales boca abajo para que todas las lías se depositasen en el cuello y el día 12 de noviembre de 2019 fueron degolladas y encorchadas.

El resultado de todo este trabajo es un vino rosado espumoso de método ancestral: una sola fermentación frente a las dos del método champenoise o tradicional, en el que la segunda es forzada.

Esto se traduce en 467 botellas de un espumoso con un carbónico natural muy sutil, sin sulfitos añadidos y con 1,4 gr/l de azúcares residuales que lo califican como Brut Nature, en el que cada botella según su porcentaje de lías inicial es única y distinta a sus hermanas.

Notas de Cata

Un espumoso diferente, precioso color rosado piel de cebolla con destellos violáceos. Franco y fresco en nariz con notas de frutas rojas silvestres, toques florales, mineral y recuerdos de bollería (levadura). Equilibrado, destaca su fina burbuja en boca que lo hace agradable y fresco. Muestra un paso ligero y una gran persistencia. Fantástico como aperitivo, con carnes blancas y arroces.

Se presenta en estuches de madera de 3 botellas

Pura artesanía dedicada a Ana María Luzmila Seisdedos, mi madre.

Agustín Maillo Seisdedos, Mogarráz.

