VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

RAÚL MORENO LA RETAHILA PERRUNO

RAUL MORENO, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

2023 42817 75 CL

NATURAL



Variedades

100% Perruno de un viñedo centenario

Origen

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Suelo

albariza de barajuelas, en Trebujena

Vinificación

vendimia manual, pisado a pie de la uva entera sin despalillar en tinajas de mastelone, pigeage a mano por 5 min dos veces al día durante 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado, aparición de velo flor

Crianza

10 meses en bocoyes de castaño de amontillado (80%) y tanques (20%) con velo flor. La Retahila tiene una carga sápida y salina muy concentrada pero la estructura fenólica se percibe como arena en suspensión cuando se levanta el viento de Levante. Aromáticamente, La Retahila tiene más en común con un Pinot Gris o un Riesling alsaciano que con una variedad blanca del sur Peninsular. Es un vino muy complejo, con una carga frutal de piel de naranja, nectarinas y albaricoques complementadas por almendrados, miel y especies exóticas.

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€