



PAMPOLUT 2018

D.O.P. VALENCIA (WHITE WINE)

Estructurado, equilibrado y complejo

Structured, harmonious and complex

Viñedo - Vinyerard

Parcela única de la variedad local Merseguera. Viñedo viejo situado a 450mts. de altitud de suelo pobre de caliza blanca (albariza) de estructura calcárea a 1,5 metros de profundidad. Sistema de conducción tradicional en vaso. Máximo respeto ecológico. En proceso de certificación ecológica.

Old local vines selection of single vineyard at 450 meters altitude above sea level with traditional brush conduction in poor soil of white limestone (albariza) with a calcareous structure to 1,5 meters depth. Ecological systems applied. In process of ecological certification.

Condiciones añada 2018 - Harvest conditions 2018

Invierno frío y humedo. Primavera calurosa y con lluvias al final de un verano fresco. Las uvas llegaron con muy buena maduración y equilibrio hasta la vendimia

Cold and humid winter. Hot spring and fresh summer with rainy end. The grapes at the moment of harvest were mature and healthy.

Variedades de uva - Grapes

60% Bonicaire - 40% Monastrell

Graduación - Alcohol content

14,5%vol.

Elaboración - Vinificación

Vendimia seleccionada con cajas de 18kg. Maceración en frío de las pieles a 8°C durante 36 horas. Fermentación alcohólica (17°) en barricas de roble francés durante 25 días..

Harvest collected in cases of 18kg. Cold maceration of the skins (8°C) for 36 hours. Alcoholic fermentation (17°C) for 25 days in french oak barrels.

Crianza - Aging

5 meses en barricas de roble francés de 225L con ligeros battonage.

5 months in French oak barrels of 225L whit soft battonage.

EMmbotellado - Bottling

Julio de 2019. El vino fué sujeto a una ligera filtración. Sin tratamientos de estabilización.

July 2019. Has been subject to light filtration. No stabilization treatments.

Tomalo con... - Pairing with...

Arroces, pastas, quesos, setas, verduras, pescados y mariscos en salsa, ahumados o simplemente como aperitivo y disfrutar de este vino.

Rice, pasta, cheese, mushrooms, varius roasts, vegetables, casseroles, seafood sauce, etc... or simply as aperitif and enjoy this wine.