

TINTILLA PAGO DE BALBAINA 2018

Bodega: Luis Pérez

Zona: V.T. Cádiz

Variedades: 90% Tintilla, 10% Palomino

Alc: 13,5% Vol.

Viñedos:

Este pago de origen romano está reconocido en numerosos libros escritos sobre el Jerez, como uno de los más cotizados. La tierra del Calderín del obispo es de albarizas barrosas en la parte baja y de albarizas blancas de barajuela en las partes superiores de la finca. La albariza de barajuelas tiene una estructura laminar y es una de las albarizas más puras y con mayor contenido en diatomeas. Da vinos concentrados y sápidos, de gran sensación calcárea, pétreos.

Elaboración:

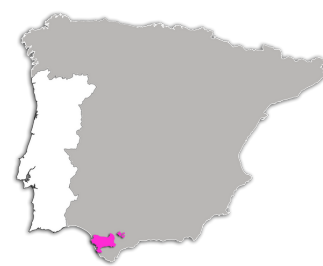
La vendimia se lleva a cabo de forma manual en cajas de no más de 14 kilos y en horario nocturno. Una vez seleccionados los racimos y con el 60% sin despallillar se fermenta en depósitos de acero inoxidable y barricas abiertas durante 30 días, con pocos remontados. Posteriormente tiene lugar la crianza durante unos 12 meses en madera de 6 años de uso. Antes de ser embotellado el vino vuelve a depósito unos meses.

¿Qué esperar de este vino?

Nos encontramos frente a un vino con una nariz muy especiada en la que dominan los aromas a pimienta negra, con toques de mora y cerezas. La cercanía al océano y los suelos de albarizas le dotan de una gran frescura, mineralidad y versatilidad que le convierten en un vino muy gastronómico y con un buen potencial de guarda.

BODEGAS LUIS PÉREZ

Hacienda Vista Hermosa
C. Hermandad del Rocío de Jerez, km 3
11408 Jerez de la Frontera, Cádiz
info@bodegasluisperez.com



Maridajes:

Estamos ante una variedad de uva muy versátil que da mucho juego. Arroces con carne, quesos semicurados, carnes guisadas... Sin dejar de lado una buena parrillada de verduras o unas legumbres de cuchara.

Para los más atrevid@s, recetas especiadas y aromáticas donde la albahaca, el anís estrellado, el clavo, pimienta negra y el regaliz sean protagonistas.

Tª de servicio recomendada:
15 - 17 °C.



Willy PÉREZ

Familia dedicada al vino desde hace varias generaciones. Con la pasión como premisa de su trabajo diario. En 2002 se funda esta bodega, que hoy por hoy es uno de los grandes exponentes del resurgir del vino de Jerez a nivel nacional e internacional.

"No fue fácil convencer a los aficionados de que en Cádiz se podían hacer tintos de calidad. A pesar de eso fueron años muy bonitos que vivimos intensamente en familia"

Jerez debe volver al viñedo. Este es el mantra que tanto Luis (padre) como Willy sueltan a la primera de cambio. Su empeño por poner en valor sus variedades autóctonas, su suelo y el clima de esta zona única no tiene límites y en este trabajo incansable han decidido ponderar la variedad Tintilla de Rota que compone los dos vinos de este pack bimensual que hoy tienes la oportunidad de probar.

Provenientes de dos viñedos diferentes, para que aprecies también la importancia, el valor que la parcela marca en la impronta del vino.

Viva Jerez, sus maravillosas gentes y sus grandes tintos.

BODEGAS LUIS PÉREZ

Hacienda Vista Hermosa
C. Hermandad del Rocío de Jerez, km 3
11408 Jerez de la Frontera, Cádiz
info@bodegasluisperez.com

