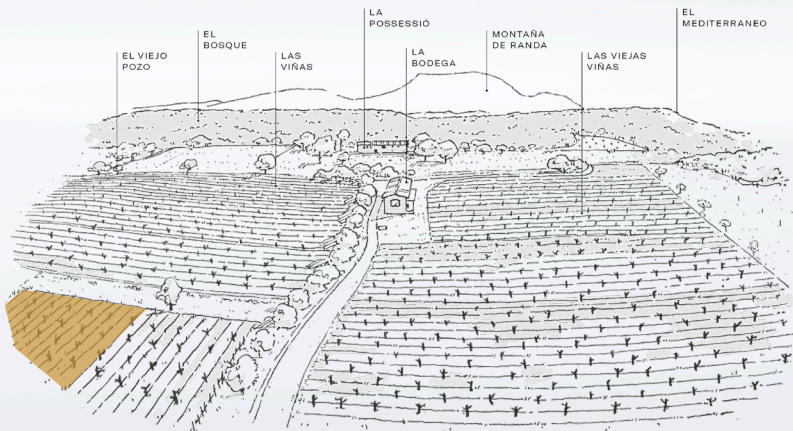


OM GIRÓ

- 2023 -

Variedad autóctona prefloroxérica de Mallorca con una viticultura compleja y unos rendimientos muy bajos que casi la llevan a la desaparición. Buscamos combinar la gran estructura en boca y complejidad de la variedad con una gran frescura y verticalidad.

Añada: 2023
Variedades: Giró Ros
Vendimia: 14 & 25.08.2023
Graduación: 13,1% vol
PH: 3,45



Elaboración

Dos vendimias una temprana y otra más tardía, buscando dos perfiles antagónicos: verticalidad y estructura. Selección manual y prensa a baja temperatura. Fermenta 6 semanas en barricas de roble francés de 1er año de gran tamaño.

Vista

Color oro con media capa, límpido y con lágrima.

Nariz

Notas especiadas y frutas como piña, típicas de la variedad y manzanas maduras.

Boca

Sorprende la gran estructura en el paso por boca y una frescura extraordinaria muy bien integrada, que hace que el vino tenga un final muy largo y persistente.

Edición limitada de botellas.

