



## PAPÁN 2022

Viñedos: Pequeña parcela de montaña de 70 años, situada a 720 metros snm. Localizada en Siete Aguas, encajonada en una ladera de la Cañada de los Moros.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Vendimia: Manual.

Vinificación: 4 semanas de maceración.

Fermentación: con levadura autóctona.

Crianza: 9 meses de crianza sobre lías y 9 meses de crianza en barrica de roble francés de 500 Lts.

Embotellado: 15 de Julio de 2023, sin filtrar, ni clarificar.

## Nota de Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo con reflejos dorados, ligeramente velado por la vinificación sin filtración.

Fase olfativa: Marcada complejidad aromática a fruta de hueso, hinojo, azahares y hierbas aromáticas mediterráneas.

Fase gustativa: Entrada suave con final estructurado y elegante amargo. Vino fresco con estructura, final de boca mineral y untuosa con recuerdos de bollería.

## Variedad de uva

100% Merseguera

## Graduación alcohólica

11,5 % Alcohol