

Este vino procede de la viña El Perillar, 10 hectáreas de albariza lustrillo con cepas plantadas entre 1967 y 1972, con rendimientos de alrededor de 4.000 kilos por hectárea y vendimia manual. Su orientación norte-noreste le otorga poca insolación directa lo que resulta en unos vinos muy particulares, frescos y con carácter, redondos y equilibrados. Con ellos refrescamos nuestras soleras de los vinos de crianza oxidativa, y una pequeña parte se destina a vinos tranquilos, sin encabezar y sin velo de flor, que después de su fermentación y ocho meses en depósito de acero con sus lias se embotella bajo la marca Tabatiere.

CATA ORGANOLÉPTICA

En la fase visual es un vino que se presenta impecablemente limpio, de color amarillo pálido con algún ribete dorado en sus vórtices. La nariz es afrutada, muy envolvente, con aromas a manzana, lichi, melón y un fondo que recuerda los vinos de crianza biológica de Jerez.

El paso por boca resulta muy amable, fresco y ligero, pero con untuosidad que cubre el paladar con una capa aceitosa muy agradable. Su acidez es muy equilibrada de gran precisión y nada exigente, con un retrogusto salino que contrasta con su nariz afrutada, invitando a un nuevo trago.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino 100%

Grado alcohólico: 11,5°

Acidez total: 4,71 gr/l

Esta es la primera añada, 2023, de la cual se han embotellado 1.328 botellas.

De la segunda añada 2024 se han embotellado 2.600 botellas y ya está disponible.

