



Vinya
GARAT

Este vino procede del viñedo Loma de Mahina, con un suelo de albariza de barajuelas con una orientación este-noreste hacia el río Guadalquivir, con una acusada influencia Atlántica. El viñedo fue plantado en dos partes; una más reducida es de 1962 y otra de 1987, con una superficie total de 4.48 hectáreas. Toda la vendimia y los tratamientos y cuidados que recibe el viñedo se realizan a mano. Para su vinificación se utiliza una prensa neumática con presiones muy suaves. Una vez obtenido el mosto yema se procede a su fermentación en depósitos de acero inoxidable que, una vez terminada, permanece con sus lijas ocho meses en depósito para su posterior embotellado.

CATA ORGANOLÉPTICA

En fase visual se presenta un vino límpido y brillante de color oro pajizo con ribetes acerados, en nariz es limpio y franco con notas de fruta blanca con recuerdos a manzana, flores secas e hinojo con un fondo que nos hace recordar los vinos de crianza biológica. El ataque en boca es fresco y amplio a su vez con cierta untuosidad.

De acidez muy equilibrada en la cual denota el pago de donde procede, terminando con un retrogusto salino que lo hace fresco y muy agradable al paladar.

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Variedad: Palomino fino 100%

Grado alcohólico: 12°

Acidez total: 4,5 gr/l

Esta es la primera añada de la que se han embotellado 2.400 botellas de 75cl.



BODEGAS SERDIO
Pza. de la Merced 1, 11404 Jerez de la Frontera - España