



## RIESLING SPÄTLESE



ORIGEN: RHEINHESSEN  
(ALEMANIA)

VARIEDAD: 100% RIESLING

GRADO ALCOHÓLICO: 9,00%

### ELABORACIÓN:

100% Riesling, orientación este-sudeste, suelo típico de las terrazas del Rin al sur de Oppenheim, loess profundo y fértil con subsuelos a base de caliza y mergel con una capa de hummus superior.

Vendimia seleccionada y manual en octubre, despallado, suave prensada y una vez filtrado el mosto se inicia la fermentación con levaduras naturales, finalizando por si mismo sin añadidos en enero, quedando un alto contenido de azúcar natural, en un conjunto armónico de fruta y acidez que en boca evoluciona a dulce confitura. Envolve y longevo.

En este viñedo aparecieron ruinas romanas. Quizás podamos imaginar que bebían un vino algo similar en sus bacanales.

### CATA:

Aromas de albaricoque, manzana Golden. Sutil armonía entre la fruta y la acidez. Abocado, elegante y suave al paladar. ¿Eiserne Hand? que traducido significa ¿Mano de hierro?.

59,3 g/l. azúcares reductores

7,8 g/l. acidez