



Dédalo Ancestral

La parcela de variedad Airén tiene unos 100 años, plantado en vaso sobre pie franco. Secano 100% donde se le deja cubierta vegetal, para llevar la planta a un estrés severo y controlar la producción sobre 3000 kg/ha. Se vendimia con celeridad, en pequeñas cajas de fruta.

Despalillado mecánico, encubado entre 24 y 48 h para la extracción del potencial aromático. Sangrado por gravedad del mosto yema, donde la propia piel de la uva se usa de tamiz, y así se obtiene un mosto limpio para su posterior fermentación con levaduras indígenas en tinajas manchegas. Dicho proceso dura entre 7 y 10 días hasta alcanzar una densidad y un contenido en azúcar residual idóneo para poder embotellarlo directamente y obtener el CO2 deseado, gracias a la fermentación espontánea que se va a producir un vez en la botella.

La fermentación en botella dura aprox. 60 días hasta consumir por completo los azúcares. y en reposo se deja antes de comercializarse unos 6 meses.

Destacan los aromas de vendimia, mezclados con toques a manzana, cítricos y jengibre.