

¿Qué es la crianza sobre lías?

LÍAS FINAS

Las lías FINAS son las partículas que quedan en suspensión en el vino unas 24 horas después de poner el vino en movimiento.

LÍAS GRUESAS

Las lías GRUESAS están compuestas principalmente de partículas vegetales aglomerados de cristales de bitartrato mezclados con levaduras.

Las Lías ¿qué son?

Lías es lo que depositan los vinos en el fondo del depósito cuando están en reposo **una vez terminada la fermentación** alcohólica.

¿Cuáles son LAS VENTAJAS?

Proporciona al vino mejoras organolépticas y aumenta la longevidad del mismo.

Suaviza la astringencia.

Aparecen **nuevos aromas** y mejora la persistencia.

Aumenta la untuosidad, **sensación de densidad** y de volumen del vino cuando lo tenemos en la boca.

Mejora la estabilidad tartárica de los vinos.

Protegen al vino de la oxidación, ya que consumen oxígeno y aportan antioxidantes.

EL PROCESO

- 1- **Maceración** prefermentativa.
- 2- Se descuba y se separan los orujos del mosto.
- 3- **Fermentación** alcohólica.
- 4- Comienzan a **depositar las lías**.
- 5- Cuando acaba la fermentación el vino se trasiega y sulfita.
- 6- **Batonnage**, poner en suspensión las lías para que no se apelmacen en el fondo.
- 7- En **Finca Montepedroso** la crianza sobre lías se realiza durante al menos **cinco meses** con removido semanal y sin trasiegos.

Nuestro resultado, 100% VERDEJO

Añada: 2014

Varietal: 100% Verdejo

D.O: Rueda

Vinificación:

Fermentación/maceración 24 días.

Informe de cosecha:

Año marcado por un equilibrio de temperaturas y humedad muy adecuados para dar unos vinos de gran personalidad y carácter. Maduración media y concentración elegante. Excelente acidez y matriz aromática.

Ficha de cata:

Color: Amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica.

Maridaje: Marisco fresco y pescados blancos. Arroz caldero y a banda. Pastas gratinadas y carnes blancas.