

VENUS la Universal s.l.

Dido Blanc 2022

Este vino es fruto de un deseo, de una intuición... Fieles a la trayectoria de ir recuperando parte de nuestra historia, de nuestra tradición, quisimos hacer un blanco mediterráneo de variedades locales... Garnacha blanca, Macabeo y *Cartoixà*... La voluptuosidad, la elegancia y la rectitud... Palabras mayores.

El vino presenta aromas de otoño, fruta madura, frutos secos, semillas... extremadamente cremoso y con un final largo... Preparados para ser seducidos...

Fincas y suelos

Dido Blanc es un viaje por la DO Montsant. Las Garnachas proceden de dos fincas situadas en los municipios de Marçà y Falset. La primera, viña vieja de 70 años, situada en la zona primeriza, más calurosa de la DO Montsant. La segunda finca, de 25 años, con Garnacha y Macabeo, situada en el *coll de Falset*, zona de más vigor y más fresca, nos ha permitido compensar la calidez y densidad de la primera con una buena acidez, pH bajo y aromas especiados. Las otras fincas de Macabeo, de más de 70 años, situadas en zonas más frías, más tardías, nos han facilitado la estructura y la posibilidad de envejecimiento. Todas ellas de suelos calcáreos.

Algunos apuntes sobre la vinificación y crianza

Una pequeña parte de la uva macera con piel durante 3/5 días en recipiente abierto para hacer el pie de cuba con levaduras autóctonas, el otra 20% macera con piel distintos tiempos desde 24h a 15 días, dependiendo de la variedad y de la extracción que queramos conseguir. El resto se prensa directa.

Se cría durante unos 14 meses inicialmente en barricas de diferentes volúmenes y en *foudres* (de 5000 l y de 2500l) con las lías de fermentación. Los últimos meses, se afina en cemento.

Composición

- 50% Macabeo
- 40% Garnacha Blanca
- 10% *Cartoixà* (*Xarel-lo*)



Vinos ecológicos