

FICHA TECNICA DE CATA (a 6 de mayo de 2008)

Marca:	QUINTA DURI AÑORADO BLANCO
Clase de vino y cosecha:	Vino de Autor blanco seco 2007
Producción y comercialización:	En nuestra finca- bodega Viña Concita y Adilen, en plena Vía Zamorana de la Plata, zona del Bajo Duero, alejados de los encorsetamientos normales en las denominaciones de origen, empleamos criterios enológicos propios y sin ataduras, elegimos libremente, la clase de uvas, los procesos de vinificación, etc. , para lo que nosotros entendemos deben ser nuestros vinos... vinos singulares, exclusivos y que deslumbren al consumidor más exigente.
Variedades de uva:	Dúo varietal de Malvasía y la exótica Moscatel de grano menudo, en mágica combinación.
Comentario:	Este es un blanco muy singular, con diversidad de matices de expresión original, interesante para recordar. Acompaña idealmente cualquier gastronomía basada en pescados y mariscos ó alimentos similares, poco ó nada cocinados y con sabores frescos, suaves y ligeros preferentemente. También como acompañamiento de diferentes aperitivos y/o postres incluyendo dulces.
Características de cata y conclusiones:	Su precioso color, entre marfil y oro nuevo brillante, atrae nuestra vista. Los aromas son sutiles y propios de su carácter varietal, con un fondo de frutas tropicales y recuerdos a manzana, plátano y azahar. El sabor de la antiquísima Malvasía es inconfundible y está perfectamente ensamblado con la exquisitez del Moscatel, evocando sensaciones, propias de un gran vino, con estilo propio y una sensación al final muy discreta dulce y auténtica del Moscatel.
Recomendaciones:	Temperatura recomendada de consumo: 7 -8º C., y de consumo: 12 - 14 º C. Para conservar, en posición horizontal, en lugar oscuro y tranquilo, con ambiente ligeramente seco. Puede consumirse de manera óptima, desde ahora hasta dos años más, aunque también por algún tiempo más.

Armando Fermoselle
Enólogo y Autor.