

NOTA DE CATA

Florus de Luberrí

Variedades: 95% tempranillo – 5 % moscatel de Alejandría

Viñedo: viñedos de 60 años, con terreno arcilloso calcáreo labrado sin ningún tipo de mecanización y sin ser tratados con azufre para evitar los sulfitos.

Vinificación:

La uva se introduce en la bodega a principios de octubre a una temperatura fresca, de primeras horas de la mañana, consiguiendo así resaltar la fruta.

Se despalilla grano a grano en $\frac{3}{4}$ partes dejando el raspón en $\frac{1}{4}$ parte de las uvas. Al segundo día comienza la fermentación alcohólica espontánea y unas 36 horas después se hace un prensado suave pisando la uva y se añade el mosto a ánforas de 500 L de capacidad. Tras 10 días de fermentación alcohólica y sin trasegar el vino, mediante atemperamiento natural, se produce la fermentación maloláctica.

Cuatro meses después y teniendo en cuenta los ciclos lunares se embotella el vino.

Para los distintos procesos desde su vendimia hasta su embotellado nos hemos guiado por el calendario biodinámico aprovechando de este modo todos los recursos que nos ofrece la naturaleza para obtener la máxima expresividad.

Debido a su elaboración absolutamente natural puede presentar precipitados que no afectan a la calidad del vino.

