

sobrenatural de menade

Sobrenatural est un vin noble, un hommage à la nature, qui survit au fil du temps, s'adaptant aux changements. Une alliance entre l'origine terrestre et le futur. Parce que tout arrive au bon moment, c'est un blanc élaboré avec notre variété Verdejo qui s'élevé et se magnifie durant plus de trois ans. Sans maquillage, sans ajout de sulfites, juste l'expérience que le temps nous offre et qui symbolise la maturité de ce vin, sa sagesse.



VEGAN



VENDANGE

Vendange manuelle.

VINIFICATION

Fermentation spontanée avec ses levures autochtones et ensuite fermentation malolactique des bactéries sauvages.

Sans ajout de sulfites. Élevage oxydatif durant 30 mois en foudre et barriques de chêne usagées. Affinage en bouteille durant 6 mois au minimum avant sa sortie sur le marché.

STABILISATION

Clarification avec de la bentonite, stabilisation naturelle a froid dans sa propre barrique.

DÉGUSTATION

COULEUR

Doré, irisations d'or ancien, net et cristallin.

ARÔMES

Minéraux qui nous rappellent le sol humide. Arômes fruités, comme la pomme mûre, et doux, à la crème pâtissière et pommes au four. Notes Salines.

BOUCHE

Entrée onctueuse et très volumineuse, même si la délicatesse est son meilleur attribut. Parfait équilibre entre cette sensation douce et saline très subtile. Un rappel à nos origines, un vin éternel qui représente la nature en son état le plus pur.

ALC 13,5% Vol.



75cl



10 - 12 °C

	FORMAT/ FERMETURE	POIDS BRUT (kg)	HAUTEUR (cm)	LARGEUR (cm)	PROFONDEUR (cm)	CODE
BOUTEILLE	Bouchon de liège	1,4	26,7	9,2	-	8437008963372
CAISSE	x3	6	32	33,5	12	-

