



# Segura Viudas

HOMENAJE BLANCO 2023

## DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Elaborado con las mejores uvas, este vino está diseñado para complementar perfectamente la alta cocina, brindando a los anfitriones una experiencia gastronómica única e incomparable. Los vinos Homenaje ofrecen un sabor y calidad excepcionales, presentados en botellas estilizadas y elegantes, inspiradas en la icónica Segura Viudas Reserva Heredad.

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol 12,5% vol.

Acidez Total 3,40 g/l

Azúcar residual 2 g/L

## VARIEDADES DE UVA

70% Macabeo

20% Garnatxa Blanca

10% Chardonnay



## PROCESO DE CREACIÓN

En la creación de este vino, hemos dedicado especial atención a la uva Macabeo, una variedad ancestral de la región del Penedés que merece un homenaje único. La cosecha de la Macabeo se llevó a cabo a finales de agosto, buscando alcanzar el perfecto equilibrio con un 12,5% de alcohol potencial.

La fermentación inicial del 100% del vino tuvo lugar en tanques de acero inoxidable, alcanzando una densidad de 1030. En este punto crucial, el vino a medio fermentar se **dividió en tres partes distintas**. Una parte se trasladó a un **depósito de cerámica** en forma de huevo, otra a una **barrica de roble francés**, y la tercera permaneció en el **tanque de acero inoxidable**. Estos tres caminos independientes finalizaron en la fermentación, enriqueciendo el perfil del Macabeo y añadiendo complejidad y estructura hasta el momento del embotellado.

El depósito de cerámica en forma de huevo aporta mineralidad, sutileza en la nariz y estructura en boca. La barrica, conlleva el contacto persistente con las lías, que implica hacer el battonage 3 veces por semana después de la fermentación enriqueciendo el carácter ahumado y tostado a la vez que resalta más la fruta en boca con más estructura y cremosidad. La porción en el tanque de acero inoxidable destaca por su frescura y es la más afrutada de las tres.

El coupage de este vino incorpora un 20% de Garnatxa Blanca de la zona de Terra Alta, aportando fruta madura, notas florales y una personalidad única. Además, se integra un 10% de Chardonnay de Costers del Segre, que contribuye con fruta cítrica, acidez vibrante y notas tropicales. Ambos vinos fueron vendimiados a principios de septiembre, elaborados en tanques de acero inoxidable para maximizar la frescura de la fruta blanca.

## CRIANZA

Este vino joven ha experimentado un leve paso por madera, combinando tanques de acero inoxidable y cerámica. El coupage de las tres variedades se llevó a cabo a finales de enero, y el embotellado se realizó en marzo de 2024.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido verdoso, este vino despierta los sentidos con aromas a frutas blancas como pera y manzana, acompañados de notas tropicales. Elegantes aromas florales de flor blanca y rosa se entrelazan con toques aportados por la barrica, como tostados y vainilla, brindando complejidad y armonía al conjunto.

En boca, la entrada es suave y golosa, con una acidez prolongada que añade frescura. El retrogusto persistente se llena de matices afrutados, dejando una impresión de elegancia y finura.

— Ton Raventós, Enólogo.