

LA CAMPESINA AIRÉN ECOLÓGICO 2024

6 MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS

ECCE  VINUM
BODEGAS MOISÉS CASAS

FICHA TÉCNICA

VIÑEDOS Y VITICULTURA

Parcela situada a 670 mts. de altitud.

Edad del viñedo 60 años.

Suelo arcilloso calcáreo.

Viñedos en vaso en seco con labranzas.

Mantenimiento del suelo con cubiertas vegetales alternas. Viticultura Tradicional, Natural, Sostenible y Certificada Orgánica por SOHISCERT.

APTO PARA VEGANOS

VINO ECOLÓGICO



VARIEDAD

Airén 100%.

CONDICIONES DE LA AÑADA 2024

Invierno frío, primavera lluviosa y verano de temperaturas suaves, lo que permitió una excelente y lenta maduración, proporcionando una buena acidez y una gran concentración de aromas. Vendimia sin lluvias

VENDIMIA

Manual nocturna en cajas de 15 kgs.

Se vendimió el 3 de septiembre.

Rendimiento medio de 2 kgs por cepa - 1.500 cepas/ha.

ELABORACIÓN / PRODUCCIÓN

Elaboración de 2.300 botellas. Doble mesa de selección de racimos y bayas, despallado y estrujado leve. Maceración en frío antes de la fermentación durante 2 días a 12° C. Desfangado estático. Fermentación en acero inoxidable a 16° C. Trasiego utilizando únicamente el vino flor.

CRIANZA

6 meses en barrica de roble francés nuevo sobre sus propias lías utilizando la técnica del "battonage" con removido semanal.

EMBOTELLADO

Marzo 2025. Clarificado, estabilizado y filtrado.

12,50 % VOL - 75 CL

CONSUMO ÓPTIMO

Ahora o en los próximos 3-5 años.

NOTA DE CATA / MARIDAJE

De color amarillo pálido con atractivos destellos dorados. Intensos aromas varietales de plátano, pera, limón y frutas tropicales. Elegante, fresco y sutil, es un vino muy equilibrado y gastronómico. Paladar sedoso, amable y redondo con notas tropicales que combina con arroces, pescados, sushi, mariscos, quesos frescos y de media curación, ensaladas, guisos suaves y carnes.



ECCE  VINUM

Bodegas Moisés Casas