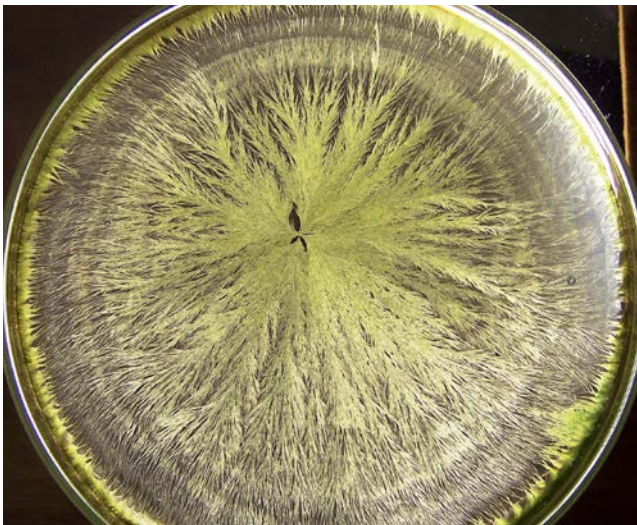


Castel d'Age / Garnatxa blanc 2018

CONCLUSIONES

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

En conclusión

- Perfil atípico para un vino blanco por su densidad, pero también por su poderosa combinación de frutas y flores que le aporta un "aroma aromático" exitoso y complejo. Es sensible y debe ser manejado con cuidado para mantener todo lo que se ha formado en un primer momento. Se le debe dar autonomía mientras se asegura que se mantiene en una atmósfera fresca.
- La raíz todavía necesita ayuda, se mueve con un poco de dificultad en el subsuelo en algunos lugares. Rico, con cuerpo, poderoso con el tiempo, el tallado de su textura lo convertirá en un vino gourmet a la larga si respetamos su personalidad.
- Conviene mantener una temperatura homogénea, ni demasiado alta para sus aromas florales, ni demasiado baja para preservar su "estructura ósea".
- Embotelle preferiblemente en el día fruta para que se estabilice y exprese su carga aromática que es poderosa si todavía está en el tanque. Las fortalezas innatas de las uvas han sido capitalizadas por el enólogo a través de las fuerzas adquiridas en la vinificación. Se ha respetado y el resultado es de gran calidad general para este delicioso y expresivo vino.

