



FRANCK
MASSARD



Más Amor Verdejo, 2022



Manzanares, Vino Varietal

Después de muchos años buscando un verdejo orgánico certificado donde finalmente pudiéramos trasladar nuestra producción para convertir finalmente toda nuestra gama de vinos en orgánicos, finalmente hemos encontrado en el pueblo de Manzanares, al sur de Madrid, un viñedo de gran altitud montado a 650 m; a lo largo del cauce del río Guadiana en un suelo de piedra caliza que proporciona condiciones naturales ideales. Los hermosos paisajes albergan acebo, robles y un sinfín de plantas aromáticas como lavanda, tomillo o romero. Los vinos resultantes son perfumados y limpios.

Origen

Pueblo: Manzanares. Viñedos situados entre 580 y 650 metros de altitud.

Varietal de uva

85% Verdejo y 15% Sauvignon Blanc.

Edad de la viña

Entre 12 y 22 años sobre suelos arcilloso-arenoso.

Información técnica

Grado alcohólico: 12% ; Acidez: 5,26 g/l ; PH: 3,29 ; Vendimia: Mecanizada.

Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega

La uva se vendimia a máquina por la noche para aprovechar la bajada de temperatura y la ausencia de sol para evitar oxidaciones y preservar la frescura de la fruta. A la entrada en bodega, se hace una maceración en frío. Tras el desfangado comienza la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino se estabiliza y antes de embotellar se realiza una microfiltración de 0,80 micras.

Crianza

El vino se mantiene sobre sus lías durante 3 meses.

Nota de cata

2022 fue una buena añada, con grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche, lo cual ayuda a mantener la calidad de la uva. Las uvas fueron de una calidad excelente y esto se refleja en un vino exuberante. Más Amor destaca por una combinación de aromas florales a acacia y notas herbáceas con una marcada fruta madura de componente cítrico como el limón, la lima y pomelo. El paladar es fresco y equilibrado con un toque amargo al final.