



NUESTRA FLORA

— Estaladiña —

VARIEDAD DE LA UVA

100% Estaladiña

ZONA DE PRODUCCIÓN

Vino de la Tierra de Castilla y León

VIÑEDO

Las uvas con las que se elabora Nuestra Flora provienen de media hectárea conducidas en eje vertical en nuestra finca de Nava del Rey en Valladolid. Este viñedo es cultivado en agricultura ecológica y biodinámica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León y Demeter España.

Esta variedad de uvas tinta, han sido recuperadas por la Junta de Castilla y León y actualmente existen apenas unas pocas hectáreas cultivadas en el mundo con esta variedad.

La Estaladiña es una joya escondida del viñedo español, originaria del noroeste de España, concretamente de la zona de El Bierzo (León).

Durante décadas fue confundida con la Merenzao o con la Trousseau francesa.

Sin embargo, los estudios genéticos recientes han demostrado que se trata de una variedad independiente, con identidad propia.

Esta uva tan singular hace a este vino único y le dota de una gran singularidad.

El viñedo está cultivado en agricultura regenerativa con cubierta vegetal del 100% de la superficie.

Durante toda la campaña se ha hecho un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando los mínimos tratamientos posibles.

Con todo esto conseguimos mantener y aumentar la biodiversidad en el viñedo y que la uva exprese de una forma mucho más genuina sus características propias.

ELABORACIÓN:

La vendimia tuvo lugar a mediados del mes de septiembre.

Las uvas fueron vendimiadas a mano, depositadas en cajas y trasladadas a la bodega. Una vez allí, se despalillaron y encubaron en un tino abierto donde de forma natural arrancó la

fermentación espontánea con las propias levaduras de las uvas. Antes de acabar la fermentación, se descubó y se introdujo en un depósito donde tuvo lugar la maloláctica. Posteriormente se hizo una crianza sobre lías hasta el mes de abril, momento en el cual se embotelló. Para la clarificación se empleó un poco de bentonita y se hizo una filtración suave con placas de celulosa natural. La estabilización tartárica tuvo lugar de forma natural con el frío del invierno.

Una vez embotellado, se ha dejado reposar en la botella, durante unos seis meses hasta su comercialización.

CATA:

En la fase visual es limpio y brillante de color rojo púrpura con reflejos violáceos.

En nariz es muy especial. Los aromas típicamente varietales sobresalen, como pueden ser, musgo, hierba, recordando al bosque atlántico. También aparecen aromas a algas marinas.

En boca es un vino estructurado a la vez que suave y elegante. Redondo y sabroso con un retrogusto muy largo.

MARIDAJE

Perfecto tanto para disfrutarlo solo como maridado con carnes de ave y de cerdo, entre otras posibilidades gastronómicas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 10 - 12 °C. Recomendamos tomarlo fresco.

PRESENTACIÓN

Cajas de 6 botellas de 0,75 litros

CERTIFICACIONES

Demeter, ecológico y vegano

