



FT _ LOALTO Tardana

En el paraje de Casa Lo Alto los inviernos suelen ser lluviosos, con bajas temperaturas, siempre fríos. La primavera, con tiempo nublado, templado y algo seco a partir de los primeros días de abril trae consigo que la vid cambie el ciclo y evolucione de lo térreo a lo aéreo. La Floración acontece a finales de mayo y, dependiendo de la bondad del cielo y del agua que nos haya traído, podremos imaginar la cantidad y calidad de la cosecha.

A partir de mayo se instala el cielo azul y brillante, sin variación, hasta la cosecha. Vendrán julio y agosto con las altas temperaturas de su sol implacable, a las que suceden las amenazadoras tormentas de final del verano.

Es el momento en que nuestras vides demuestran una asombrosa capacidad de adaptación al medio gracias a su habilidad para encontrar agua en capas muy profundas. Es el milagro de la vid en el clima mediterráneo lo que imprime su carácter en las uvas conseguidas.

La Tardana es una variedad autóctona de vid con uvas de hollejo grueso y ciclo largo, muy bien aclimatada al ecosistema del interior de la provincia de Valencia a más de 700 metros sobre el nivel del mar. La vendimia se realiza a mano y en cajas de 15 kilos y la fermentación es espontánea, con levaduras silvestres, en depósitos de acero inoxidable y fudres de roble de gran capacidad, en los que ha reposado con sus lías finas.

LOALTO Tardana refleja cómo una variedad de ciclo largo se adapta a la perfección al clima mediterráneo. El vino regala un inicio floral unido a fruta blanca, pétalos de rosa marchitos y notas de hierba fresca. Al mismo tiempo la fruta surge con un punto de madurez, con una ligera nota anisada, de hinojo, que marca un aroma complejo y único. Poco a poco aparecen notas de ralladura de piel de cítricos y membrillo verde.

Está elaborado con el máximo respeto, sin la adición de productos exógenos al vino. El embotellado es sin clarificación, solo con una ligera filtración, por lo que la aparición de sedimentos es algo natural en su proceso de envejecimiento y no debe entenderse como síntoma de alteración. De esta cosecha hemos elaborado 5.000 botellas borgeñas de 750 ml.

Sírvase a 6 - 8º c