

Canopy

LOCO 2013



D.O.:	Méntrida
Viñedos:	Dos viñedos de garnacha blanca de más de 65 años cultivada de forma tradicional en vaso. Suelo arenoso.
Variedades:	Garnacha blanca 100%
Vendimia:	La vendimia se hace, como con todos los vinos de Bodegas Canopy, en cajas.
Elaboración:	La mitad fermentado en barrica y la mitad en depósitos inoxidables.
Crianza:	Seis meses en barrica con <i>batonnage</i> y la otra mitad en depósito trabajando las lías finas.
Producción:	2.630 botellas de 0,75 L.
Datos analíticos:	Alc. % Vol. 14, % vol. PH 3,5 Acidez total 6,1

Canopy

Nota de Cata: De color amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz sorprende, sutiles y elegantes notas de hierba fresca, hinojo y heno, junto con matices de melocotón y flores blancas (manzanilla), que se completan con matices ahumadas y especiadas de su fermentación y de crianza en barrica. Notas minerales.

En boca se muestra fresco y sedoso. Las notas minerales acentúan el sabor que aporta el terruño. Sabor retro nasal, largo, amplio y persistente.