vinetur

Las Marianas Airén recién salido al mercado y ya un vino imprescindible de Castilla-la Mancha

Airén con crianza mixta en viejas tinajas de barro y barricas de roble francés tiene un claro perfil gastronómico. El mejor homenaje a un territorio vitícola.

martes 1 de abril de 2025

ESCRITO POR JOAQUÍN PARRA LÓPEZ



Antonio Serrano Viticultor presenta "Las Marianas Airén", un vino blanco que encarna la esencia de la variedad local Airén procedente de viñedos viejos y en altitud con una cuidada elaboración que mezcla la crianza en tinajas de barro y barricas de roble francés.

Este lanzamiento representa la búsqueda constante de la máxima expresión del terruño, honrando la herencia vinícola con una visión contemporánea. "Las Marianas Airén" es un vino fresco, vibrante y lleno de matices. Un vino con el que Antonio Serrano homenajea su legado familiar y origen.

Las Marianas Airén, un vino que se enorgullece de su origen.



Proveniente de viñedos de secano situados en una altitud entre 750 y 800 mts, en el vértice de llanura manchega en tránsito con el campo de Montiel. Una zona de clima extremo en el que la variedad Airén se ha asentado durante siglos, dando como resultado, vinos con una personalidad singular con marcado carácter mineral, buena acidez y una frescura sorprendente.

Tras la vendimia y selección manual, se realiza una criomaceración de horas para posteriormente fermentar a baja temperatura entre los 15 y 18 grados. Un porcentaje de esta partida fermenta a modo de maceración carbónica, exprimiendo al máximo el potencial de la fruta. Después el vino lleva a una crianza de 5 meses en tinajas de barro centenarias, consiguiendo así una clarificación del vino de manera natural. Posteriormente se cría durante 7 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros

Equilibrio y personalidad

Las Marianas Airén se distingue por su gran equilibrio y personalidad. En nariz tiene marcado carácter mineral acompañado del recuerdo de cera de abejas, hierbas de infusión y algo especiado como el cardamomo y jengibre. En boca es amplio, untuoso, con acidez media y persistente devolviendo en retrogusto el carácter mineral, las hierbas mediterráneas y sutil fruta blanca.

Antonio Serrano, enólogo y viticultor, destaca: "Nuestra filosofía es interpretar y embotellar lo que expresa la tierra. Con 'Las Marianas Airén', queremos mostrar la versatilidad de esta variedad y reivindicar su identidad, ofreciéndola en su versión más pura y auténtica".

PVP.: 16.50€