

FLOR DE UN DÍA

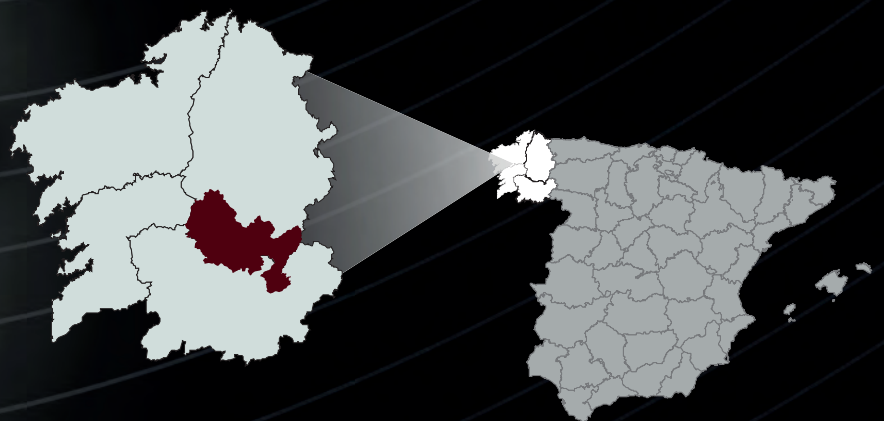


Dentro del proyecto emprendido por **Santiago Jordi** a la búsqueda de vinos singulares representativos de su zona de origen, y que destaquen por la excelencia del terroir del que provienen, Flor de un día es la **pura expresión de la mencia de la Ribeira Sacra**, de los vientos atlánticos, de un paisaje que transmite paz, silencio y la armonía del hombre con la naturaleza a través de la **viticultura heroica**.

El viñedo del que nace este **mencia** se ubica en la **subzona de Amandi**, en el **valle del Sil**, en terrenos situados a media ladera con una perfecta orientación Norte-Sur que lo hacen único para que la uva tenga una maduración lenta y armoniosa. La composición del suelo (con esquistos provenientes de arcillas y lodos debido al arrastre del río) confiere una elevada acidez al suelo y transmite esa mineralidad al vino.

El clima continental de Orense (veranos muy calurosos e inviernos fríos) añadido a los **vientos atlánticos** y las **precipitaciones invernales** hacen que las viñas puedan sobrellevar el calor del verano en perfectas condiciones. Estas condiciones climatológicas aportarán a la uva sutileza, aromas muy florales y frescura. Es muy difícil encontrar lugares en los que se conjuguen todos estos elementos, de ahí la singularidad de Flor de un día, su elegancia y equilibrio.

RIBEIRA SACRA
SUBZONA DE AMANDI (GALICIA)





FICHA TÉCNICA

D.O.: Ribeira Sacra, subzona de Amandi

Uva: Mencía 100%

Grado Alcohólico: 13% vol.

Producción: 2600 botellas

Temperatura de servicio: Entre 12 y 14 grados C.

ELABORACIÓN Y VIÑAS:

Las viñas son cepas viejas (de entre 40 y 50 años) cultivadas en terraza.

Vendimia manual dadas las condiciones e inclinación del terreno.

Aun siendo un vino joven, debido a su alta acidez, ha permanecido durante 8 meses en tinas de barro con crianza sobre sus lías redondeando su maduración en botella durante otros cuatro meses más, lo que le aporta equilibrio y sutileza sin restarle frescura.

NOTA DE CATA

Fase visual: Presenta un vivo color rojo picota, muy intenso, con ribetes azulados. Capa alta y lágrima prolongada, reflejo de un vino muy glicérico.

Fase olfativa: Nariz muy fina con una intensidad que va en aumento desde el momento del servicio, abriéndose paso aromas frutales (cereza, ciruela, mora) sutiles y persistentes con un fondo floral.

Fase gustativa: Estructura en boca intensa con un tanino dulce muy prolongado, carnoso, maduro. Persistencia prolongada y con un retrogusto frutal.

MARIDAJE

Armoniza con cualquier tipo de elaboración de carnes de caza, cordero, conejo y carnes rojas, quesos curados y embutidos, incluso arroces siempre que incluyan algún producto un poco más graso, como un arroz de cola de toro.

