



## DOLÇ NATURAL

Para realizar este delicado dulce natural, se dejan sobre madurar los racimos de Chardonnay en la cepa, y tras ser vendimiados se extienden en el "riu rau", cañizo hasta alcanzar la total pasificación de la uva. Posteriormente se prensa, se extrae el mosto y se deja fermentar hasta que el alcohol formado inhibe a las levaduras parando la fermentación, originando un producto alcohólico y dulce de forma natural. Este antiguo sistema de pasificar la uva en cañizo se utilizaba en la zona de la Marina Alta, se realiza en unas construcciones particulares denominadas "riu-rau" con la función de proteger la uva de las inclemencias meteorológicas en su proceso de secado.

### DULCE NATURAL

**VENDIMIA** Octubre

**VARIEDADES** Chardonnay

**GRADUACIÓN:** 13,5%

**TEMPERATURA IDEAL** Mejor fresco

### NOTAS DE CATA

**VISTA** Amarillo dorado, muy espeso dada la gran concentración de azúcares que posee, lágrima densa.

**NARIZ** Posee aromas propios de la Podredumbre noble (Botrytis cinerea), debido a la sobre maduración que tubo la uva en la cepa, también tiene matices de uva pasa del soleo.

**BOCA** Dulce, con una acidez perfecta que hace que tenga un buen paso por boca.

**MARIDAJE** Ideal como vino de postre, y con aperitivos, quesos, foie...

To make this natural sweet and delicate wine we leave Chardonnay bunches ripen on the vine itself, and after being harvested we extend them on the "riu rau" (a hurdle) until the grape is a raisin. Then we press them, the juice is extracted and we leave it fermenting until the alcohol formed inhibits yeasts stopping the fermentation, originating an alcoholic and naturally sweet product. This old system of raisining grapes on a hurdle was used in the Marina Alta area, and it is made in particular constructions called "riu-rau" with the function of protecting the grapes from the weather during the drying process.

### SWEET WHITE WINE

**HARVESTED** October

**GRAPE** Chardonnay.

**ALCOHOL CONTENT** 13,5% vol.

**IDEAL TEMPERATURE** Chilled.

### TASTING NOTES

**SIGHT** Gold yellow, dense due to the great sugar concentration it has, thick legs.

**NOSE** Noble rotting aromas (Botrytis cinerea) due to the overmaturation of the grape on the vine. Raisins nuances.

**MOUTH** Sweet, with a perfect acidity with gives us a nice mouth.

**IDEAL** as a dessert wine and with aperitifs, cheeses, foie...