

ÁGUEDAS

LA TRADICIÓN

El 5 de febrero se celebra la fiesta en honor a Santa Águeda -una virgen y martir del s.III- en muchos pueblos de Castilla y León. Una fiesta muy popular y arraigada, sobre todo en el medio rural, en la que las mujeres, "Las Águedas", toman el bastón de mando de pueblos y ciudades.

La organización corre a cargo de una *alcaldesa* y de las *mayordomas*. Durante varios días, junto a las celebraciones religiosas tienen lugar otros actos más lúdicos, como la toma de varas, bailes populares, hogueras, comidas...

EL VINO

Variedad: 100% Malvasía

Categoría: Blanco criado sobre lías

Edad y tipo de viñedo: Uva procedente de la parcela "El Pendón". Suelo con textura arenosa y alto porcentaje de caliza. Altitud 780 m.

Vendimia: Manual

Elaboración: Maceración en frío (8-10°C) durante 12 h. en depósito, prensado y fermentación a baja temperatura (14-16°C)

Crianza: Crianza de 8 meses sobre lías con bâtonnage, en barricas de roble francés de 300 litros con tostado bajo y posterior envejecimiento en botella de 8 meses

FICHA DE CATA

Color amarillo dorado. Aromas procedentes de la malvasía como flores blancas, albaricoque o membrillo. Miel, almendra, piñón, clavo. En boca presenta una acidez que aporta frescura, junto con untuosidad, redondez y volumen.

