

Bibiss Más que un vino blanco

Un vino diferente. Bibiss es un vino para el alma, fruto de la variedad Macabeo sobremadura en 2 ha. De terreno pobre y arenoso de Cepas plantadas en el año 1990 en su máxima expresión se elabora solamente sobremadurada y sin hoja en el viñedo, ya que la ha perdido por su ciclo natural y el sol hace que la piel sea dorada (futuro color del vino). Recuperando dignidad y la dulzura el viñedo feliz nos hace fruto especialmente energético y sano a base de agricultura natural. Elaboración artesanal, estilo clásico y Mediterráneo, un viñedo, un estilo, un vino en estado puro. Obra de Miguel-Jesús Márquez Sahuquillo.

VARIEDAD

100% Macabeo (de cepas en vaso y bajo rendimiento).

VENDIMIA

Invierno seco y severo, fresca primavera y verano ardiente mediterráneo con escasas lluvias adecuadas y bien recibidas. Uvas muy bien sobremaduradas y cosechadas a mano hasta el 30 de octubre, alcanzando una excelente maduración fenólica y un estupendo equilibrio acidez-azúcar en el mosto. Esmerada selección (escasos 1000 litros anuales según añada) procedente del paraje de "la casilla", suelo pobre y arcillo-arenosos a 800 metros de altitud.

ELABORACIÓN

Artesanal, sin aplicar aditivos ni sulfuroso. El fruto es transportado a bodega en cajitas, tras el despalillado y un leve estrujado, el mosto fermenta en bodega donde hace la Crianza hasta el momento adecuado del embotellado sin aplicar ningún tratamiento químico ni enológico.

NOTAS DE CATA

Presenta color ámbar oscuro y a veces anaranjado con reflejos dorados. Muy glicérico. En nariz muy intenso con aromas de puros, maderas nobles, balsámicos y hierbas aromáticas, orejones, limón, melocotón y hierbas de sotobosque, a veces toques de nueces tostadas. En boca entra suave para llenarla con toques dulzones a veces como hidromiel, acacia y esencia de piel de cítricos como naranja y mandarina. Muy largo final refrescante y abocado. Para el que busca complejidad e intensidad de aromas y sabores.

SERVICIO Y MARIDAJE

Intentar servirlo de 12°C a 14°C Decantado imperativo, pues el precipitado de sedimentos está garantizado al no ser sometido a ningún tratamiento de clarificación, ni filtrado. Especial para sabores intensos como quesos curados y semicurados, foie, marisco etc.

