



Creado con la colaboración del perfumista Alexandre Schmitt

Desarrollado por el enólogo de Ysios, Luis Zudaire, junto al prestigioso perfumista Alexandre Schmitt, sale al mercado como Edición Limitada de 2000 botellas, a la venta en Bodega Ysios de Laguardia y tiendas especializadas.

Esencia de Ysios es un 2007 criado fundamentalmente en barrica francesa, en el que Alexandre Schmitt, -actualmente asesor enológico y extraordinario analista olfativo capaz de identificar 1.500 aromas-, ha aplicado la misma técnica que durante su anterior etapa de perfumista: encontrar el equilibrio entre los diferentes estilos de Ysios, y destacar en él un carácter, en este caso el frutal de la frambuesa, procedente de la molécula frambinona tan típica de los vinos de Ysios, y a la que deben su moderna elegancia. Para Schmitt el mejor vino no es el que más aromas tiene, sino el que consigue ponerlos en armonía, para que potencien el trabajo del resto de componentes.

Con ese argumento, Schmitt desarrolló este año un minucioso análisis de cada uno de los vinos de Ysios, dirigido por Luis Zudaire, reconocido enólogo de la bodega. Ambos profesionales cataron varias veces cada uno de los vinos para estudiar cómo cambian y evolucionan sus aromas, e identificar así cada familia aromática (especias, resinas, mantecosa, balsámica, etc), y cada molécula, con la ayuda de botes de aromas y tiras probadoras. Un proyecto que culmina ahora en Esencia de Ysios, una Edición Especial de 2.000 botellas que muestran un excelente vino, de atractivo color rojo cereza, complejo y elegante, en el que predomina el carácter afrutado con fondo mineral y torrefacto. En boca se presenta estructurado, carnoso y potente, además de suave y persistente.

www.ysios.com