



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Varietades** | Sauvignon Blanc



**Crianza** | Para completar su complejidad aromática y gustativa se realiza un suave paso por bodega.



**Viñedo** | Procedente de la parcela conocida como "La Loma", la cual está a una altitud de 700 m con un suelo arcillo-calcáreo.



**Vendimia** | Normalmente se realiza a finales de agosto y principios de septiembre.



**Elaboración** | Se procede a una maceración de sus uvas a baja temperatura durante unas horas de esta manera realizamos una mayor extracción de los precursores aromáticos del hollejo. Posteriormente, se procede a una limpieza del mosto natural por frío para dar paso a la fermentación durante unos 10-12 días aproximadamente. Tras el primer trasiego, una vez terminada la fermentación, se realizan constantes removidos de sus levaduras antes de entrar en bodega.

**Embotellado** | Tras su estancia en bodega, se realiza el coupage para su embotellado.

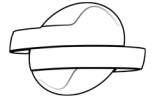


**Cata** | A la vista encontramos un vino amarillo dorado pálido con ligeras irisaciones verdosas. En nariz despliega una sinfonía aromática de fruta fresca como cítricos, tropicales y flores blancas. Al paladar nos encontramos con un blanco muy fresco, seco y afrutado, con un notable volumen que contrasta con su acidez, consiguiendo un vino elegante y equilibrado.



**Maridaje** | Acompaña perfectamente todo tipo de pescados, mariscos o carnes blancas, ensaladas y salazones marinas, además de pastas y arroces marineros. Muy recomendable tomar una copa entre horas como aperitivo o acompañado de una selección de frutos secos y quesos no muy curados.

92 points



Repsol Guide 2017



## ANALÍTICA

Alc. | 12 % vol.  
Acidez total | 6,04 g/l tartárico  
Acidez volátil | 0,23 g/l  
pH | 3.32  
Azúcar residual | 1,2 g/l  
Temp. de servicio | 8°C

## FORMATOS

Botella | 75 cl. y 150 cl.  
Caja | 6 botellas



## DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet  
108 - EUR  
144 - AMER



Peso por Caja  
8,03 Kg

