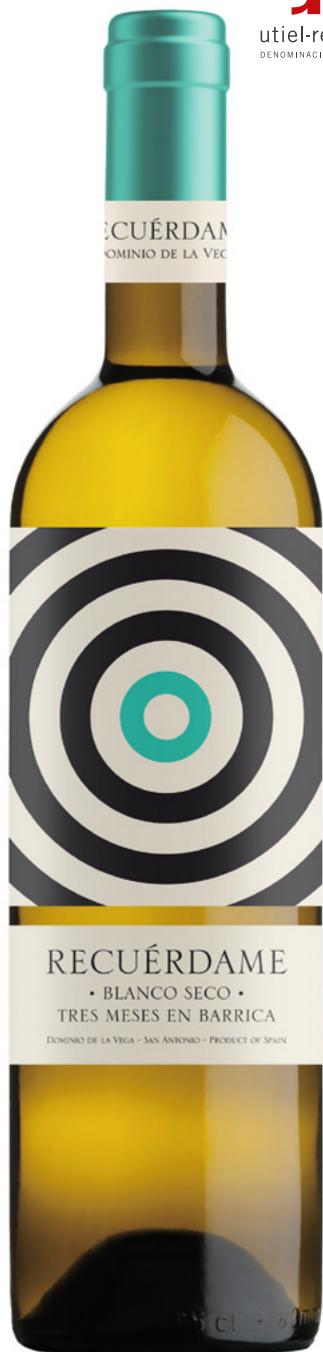




utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cosecha | 2014

Varietales | *Sauvignon Blanc, Chardonnay y Macabeo.*



Crianza | *3 meses en barricas nuevas de roble francés y americano, más 6 meses en botella.*

Viñedo | *Viñedo en espaldera en las fincas La Loma y El Pinarejo.*

Altitud | 700 m

Suelo | *Arcilloso-calcáreo.*

Vendimia | *Tendrá lugar a finales de agosto y principios de septiembre.*



Elaboración | *Se vendimia y se elabora cada variedad por separado, posteriormente se maceran las uvas durante 8 horas a 10°C para extraer la parte más aromática de la piel. Realizamos la decantación natural por frío a 8°C. Después tiene lugar la fermentación a 16°C durante unos 10 días. Tras el primer trasiego, una vez terminada la fermentación, se realizan constantes removidos de sus lias finas antes de entrar en barrica.*



Embotellado | *Tras la crianza de tres meses en barrica, se hace el coupage y una suave estabilización por frío, después se embotella donde tendrá un reposo mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.*



Cata | *A la vista encontramos un vino amarillo dorado pálido con ligeras irisaciones verdosas. En nariz despliega una sinfonía aromática de fruta fresca (piña, pomelo, cítricos mediterráneos) 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 refrescante aperitivo o acompañado de una selección de frutas frescas y frutos secos.*

## 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



75 cl



6 botellas