

VALLBLANCA

Gewurztraminer

D.O. Valencia

Finca : La Vega (Albaida – España)

Altitud : 600m

Tipo de suelo : Calizo

Edad Viñedo : 15 años

Cultivo : En regadío

VIÑEDO

Elaborado con la variedad alemana Gewurztraminer adaptada de una forma única a nuestro clima en pleno Valle de Albaida, al sur de la provincia de Valencia y a 600 m sobre el nivel del mar. Los viñedos, elevados en espaldera, y orientados de levante a poniente, gozan de un perfecto aireamiento y una buena insolación. Crecen en tierras frescas de arcilla blanca, aportándoles una buena acidez y frescura.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza durante la 2ª quincena de agosto, posteriormente se procede a una cuidada y meticulosa elaboración controlando la temperatura 10º-12º con la última tecnología para evitar oxidaciones y el inicio de fermentación. De forma posterior, con una sofisticada selección de levaduras, lo dejamos fermentar durante 3-4 semanas controlando la temperatura de fermentación a unos 15º para poder preservar los aromas varietales.

Una vez finalizada la fermentación lo dejamos reposar con sus lías el tiempo necesario hasta que nuestro equipo de enólogos considera que ha llegado a su punto óptimo. De esta forma obtenemos un vino sabroso y con una gran carga aromática.

NOTAS DE CATA

Nuestro sofisticado vino blanco es un vino fresco y afrutado, con un color amarillo verdoso, de intensos aromas a frutos blancos, como el membrillo y la pera, con un toque de singulares notas florales propias de la adaptación de la variedad Gewurztraminer a nuestro clima.

En boca el vino tiene estructura y buena acidez, lo que hace que sea un vino fresco y equilibrado. Destacan los aromas afrutados que se perciben por vía retronasal. Un vino con carácter 100% Mediterráneo.

RECOMENDACIONES DEL ENÓLOGO

Marida muy bien con arroces, pescados, ensaladas y pastas. Servir a una temperatura de 5º-8º.



Alcohol Vol: 12,5%

Formato : 75cl

Contiene sulfitos



www.lacasadelasvides.com

