



Cosecha | 2016



Variedades | 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.

90 points
(in the Top 90 list of Best
Wines From Spain)

GUÍAPEÑÍN

2018



ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.
Acidez total | 6,12 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,23 g/l
pH | 3.32
Azúcar residual | 1,3 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

