



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**Variedades** | Sauvignon Blanc



**Viñedo** | Zona de la Vega del Magro y Campo Arcís.



**Altitud** | 750 metros.



**Suelo** | Arcilloso.



**Elaboración** | Las uvas son congeladas a -22°C durante 15 días. Prensado neumático de las uvas escarchadas, obteniendo un 35% del primer mosto. Decantación-limpieza por gravedad. Fermentación a 16°C hasta obtener un 14% vol. de alcohol y un resto de azúcares de unos 80-90 gramos. La parada de fermentación se realiza por frío.



**Embotellado** | Natural, sin tratamientos agresivos de filtración ni estabilización.



**Cata** | De color amarillo dorado brillante, perfume de fruta fresca (piña, maracuyá, cítricos) con notas de flores blanca y un fondo dulzón (compota de pera). Suave entrada en boca, de dulzor equilibrado y acidez refrescante.

**Maridaje** | Foie y patés, dulces (chocolate, mermeladas) y todo tipo de frutas.

89 points

(In the Top 90 list of Best Wines from Spain)

**GUÍAPEÑÍN**

2019



## ANALÍTICA

Alc. | 14 % vol.  
Acidez total | 7 g/l tartárico  
Acidez volátil | 0,36 g/l  
pH | 3.21  
Azúcar residual | 90 g/l  
Temp. de servicio | 8°C

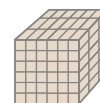
## FORMATOS

Botella | 50 cl.  
Caja | 6 botellas



## DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet  
155 - EUR



Peso por Caja  
6,50 Kg

