



**Variedad de Uva** Macabeo - Sauvignon Blanc

**Viñedos** Vino elaborado con viñedos de la variedad Macabeo y Sauvignon Blanc cultivados de forma ecológica. Los viñedos de Macabeo los encontramos en la zona sur de la Vega del río Magro, cultivados de forma tradicional, en vaso, con una densidad de 1600 cepas hectáreas en secano y con una edad media de 20 años. Tierras de profundidad media, pobres y arcilloso calcáreas. Viñedo de nombre "La Loma" con la variedad Sauvignon Blanc, de una densidad de 2.200 plantas por hectárea, cultivado en espaldera de suelos pobre y calcáreo.

**Vendimia** La vendimia de las dos variedades se realiza en las horas más frescas del día, al amanecer y de forma manual, lo que nos permite en este momento una gran selección de la fruta que se destinará a la elaboración.

**Elaboración** Aun realizándose por separado las dos variedades, su proceso es muy similar. Una vez llegan las uvas a bodega son enfriadas y tras su estrujado las dejamos macerar con su piel, dotando al mosto de mayor potencia aromática y extracto gustativo, durante unas 6 horas, tras las cuales extraemos solamente la fracción de mosto flor (50% rendimiento), que tras decantar de forma natural durante 20 horas es fermentado a una temperatura de 18°C en un inicio para ir gradualmente bajando hasta los 16°C. Tras la fermentación vienen unos 40 días de removido diario de sus levaduras, dando complejidad aromática y gustativa, para finalizar con el ensamblaje final y embotellado.

### Cata

Vino de aspecto blanco cristalino con irisaciones verdosas de juventud. Aroma intenso de fruta fresca, notas de limón, piña y fruta de hueso, ligero recuerdo a flor blanca. En boca nos encontramos con un blanco que, sin renunciar a su tensión y frescura de la acidez, nos arropa en boca con gran golosidad y de larga duración.

Alcohol 12,5% vol.  
Botella 75 cl.  
Caja 6 botellas

Cajas por pallet 96 - EUR  
115 - AMER

Peso por caja 7,8 Kg