





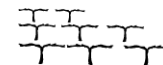


FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Vino Blanco Joven
Variedad de uva	Sauvignon blanc - Airén
Añada	2024
Crianza	Sin crianza
Vinificación	Ubicada en Cañada del cerro blanco (Ontur, Albacete).
Producción	Inicialmente 14,000 botellas
	Botella 75 cl borgoña, con corcho natural Vino de guarda en maduración en botella tumbada evolucionará en los próximos 5 años
	13% Alcohol Vol pH: 3,3 Acidez: 6,3 g/l acidez total
	Guarda recomendada tumbada entre 10° C-11°C y consumo de 8° C
	Ausente de olor fuerte y humedad entre 80% y mínima exposición a la luz.
	Ideal para acompañar arroces, pastas con salsa de cítricos, aperitivos con ahumados y pescados azules a la brasa o al horno.
	En fase visual. Tonos verdosos bien integrados con destellos a amarillo oro cristalino muy brillante y limpio.
	En fase olfativa nos lleva a un mundo mediterráneo, sutil infusión a manzana verde, notas cítricas de pomelo, lima y limón y deja buscar esa sensación interesante a bollería.
	En boca es un vino muy elegante y fresco , ágil con muy bonita acidez y nervio que se aunan con bonitas notas calcáreas de cierta salinidad.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



VIÑEDO

Viñedos calizo calcáreo a 700 metros sobre el nivel del mar. Todos los viñedos se cultivan y gestionan en ecológico.



ELABORACIÓN

- * Las variedades se recogen y se vinifican por separado en depósitos de acero inoxidable (Airén y Sauvignon blanc)
- * Fermentaciones controladas a temperaturas bajas con uso de Levaduras autóctonas.
- * Limpieza de los mostos SIN USO de ENZIMAS y métodos mecánicos, sólo mediante frío.
- * Una vez fermentado por separado, se prepara el Cuveé o coupage juntando las variedades para obtener el vino perfecto.

