



PARAJE CASA LA PEÑA BLANCO
2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Viñedo

Viñedos de las variedades Airén y Sauvignon blanc calizos calcáreo a 700 metros sobre el nivel del mar. Todos los viñedos se cultivan y gestionan en ecológico.

Características de la añada

Añada fresca y delicada, con Primavera suave y verano seco con noches frescas, con un estado sanitario excelente.

Vendimia

Las uvas son recolectadas a finales de Agosto, a mano haciendo una selección en campo apartando los granos tostados por el sol.

Punto de vendimia: 13,1%

Densidad: 1095.

Estado sanitario perfecto

Vinificación

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.

14.000 botellas de producción

Datos técnicos

ABV (alc. Por volumen): 13%

Azúcar residual: 2,05 g/l

TA (total acidez): 6,4 g/l

pH: 3,2

Nota de Cata

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 aúnan con bonitas notas calcáreas de cierta salinidad.

Maridaje

Ideal para acompañar arroces, pastas con salsa de cítricos, aperitivos con ahumados



PARAJE CASA LA PEÑA BLANCO 2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

Vineyard

Vineyards of the Airén and Sauvignon Blanc varieties on calcareous limestone soils at 700 meters above sea level. All vineyards are organically cultivated and managed.

Vintage Characteristics

A fresh and delicate vintage, with a mild spring and a dry summer with cool nights, resulting in excellent sanitary conditions.

Harvest

The grapes are harvested at the end of August, by hand, with careful selection in the vineyard, removing berries that have been sunburned

Harvest point: 13.1%

Density: 1095

Perfect sanitary condition.

Vinification

The varieties are harvested and vinified separately in stainless steel tanks (Airén and Sauvignon Blanc). Fermentations are carried out at low, controlled temperatures using indigenous yeasts. The musts are clarified without the use of enzymes or mechanical methods, relying solely on cold stabilization.

Once fermented separately, the cuvée (blend) is created by combining the varieties to obtain the perfect wine.

14,000 bottles produced.

Technical data

ABV (Alcohol by Volume): 13%

Residual Sugar: 2.05 g/l

Total Acidity (TA): 6.4 g/l

pH: 3.2

Tasting Note

Visually, it shows well-integrated greenish hues with crystalline golden-yellow highlights, very bright and clean. On the nose, it leads us into a Mediterranean world, with a subtle infusion of green apple, citrus notes of grapefruit, lime, and lemon, and an intriguing hint of pastry.

On the palate, it is a very elegant and fresh wine, lively and agile, with beautiful acidity and tension, combined with attractive calcareous notes and a touch of salinity.

Pairing

Ideal to accompany rice dishes, pasta with citrus sauces, and appetizers with smoked foods.



帕拉赫·卡萨佩纳干型白葡萄酒2024

FINCA MONASTASIA S.L.U.

✉ fm@fm.wine

☎ 624 104 762

葡萄园

葡萄园种植爱人（Airén）与长相思（Sauvignon Blanc）两大品种，土壤以石灰质为主，海拔约700米。所有葡萄园均采用生态方式进行种植与管理，充分尊重自然环境与植株生长节律。

年份特征

该年份整体风格清新而精致。春季气候温和稳定，夏季干燥，夜间凉爽，有利于葡萄缓慢成熟并保持良好酸度，果实健康度极高。

采收

葡萄于八月底进行人工采摘，并在田间同步完成严格筛选，剔除日灼果粒，仅保留成熟度理想、状态完好的葡萄。

采摘成熟度（潜在酒精度）：13.1%

植株密度：每公顷1095颗

原料纯净，无污染

酿造工艺

爱伦与长相思分别采摘、分开酿造，并在不锈钢罐中完成发酵。全程采用本土酵母，在低温条件下进行可控发酵，以保留品种的天然芳香与清新风格。果汁澄清过程不使用任何酶制剂或机械手段，仅依靠低温自然

沉降。各品种完成独立发酵后，再进行精准调配，以呈现酒款的整体平衡与纯净表达。

年产量：14.000瓶

技术参数

酒精度：13%vol

残糖量：2.05克/升

总酸度：6.30克/升

pH值：3.72

品鉴笔记

酒液呈现清澈明亮的色泽，翠绿色调与晶莹的金黄色光泽相互交融。香气清新而富有地中海气息，绿苹果的清爽果香与柚子、青柠、柠檬等柑橘类芳香交织，并隐约流露出细腻的糕点气息。入口后口感优雅灵动，酸度清爽而富有张力，与带有轻微咸感的石灰质矿物风味相得益彰，余味干净而持久。

餐酒搭配

适合搭配各类米饭料理、佐以柑橘酱汁的意面，以及以烟熏食材制作的开胃菜。