

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc



Alcohol: 12% Vol.

Ph: 3,40

Azúcares reductores /
Reducing sugars: 22gr/l

Acidez total en tartárico /
Total Acidity in tartaric acid: 5,80 gr/l

Total So2: 150 mg/l

Tipo de vino: Vino Blanco

Región: Montealegre del Castillo (Albacete)

Origen: Denominación de Origen Protegida Jumilla

Productor: Bodega TorreCastillo, S.L

Varietades: Sauvignon Blanc

Viñedos: Viñedos propios formados en espaldera en suelos arcillosos-calizos muy profundos. Clima mediterráneo con influencia continental. Producción 7.000 kg/hect.

Elaboración: Vendimia mecanizada y nocturna para evitar oxidación del color. Se prensan las uvas de forma directa con una prensa neumática, fermentando el mosto flor a una temperatura entre 15-17°C y así mantener todos los aromas de fruta de la uva. Éste proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual de la propia uva que le proporciona su particular complejidad y untuosidad.

NOTAS DE CATA

Vista: De color amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio, transparente, brillante.

Nariz: Muy aromático con aromas de fruta tropical con notas florales.

Boca: Es sabroso y seductor con un equilibrio perfecto entre el dulce y la acidez y una fresca sensación final de hierbas aromáticas.

Maridaje: Temperatura de servicio a 8°C con toda clase de pescados.

Type of wine: White wine

Region: Montealegre del Castillo (Albacete)

Appellation of Origin: Jumilla

Producer: Bodega TorreCastillo, S.L

Varieties: Sauvignon Blanc

Vineyards: Own vineyards formed in trellis on very deep clay-limestone soils. Mediterranean climate with continental influence. Production 7,000 kg/hect.

Elaboration: Mechanized and night harvest to avoid oxidation of the color. The grapes are pressed directly with a pneumatic press, fermenting the flower must at a temperature between 15-17°C and thus maintaining all the fruit aromas of the grape. This fermentation process is paralyzed with natural means in order to obtain a wine with residual sugar from the own grape that gives it its particular complexity and unctuousness.

TASTING NOTES

Color: Pale yellow, with greenish reflections, clean, transparent, glossy.

Nose: Very aromatic with aromas of tropical fruit with floral

Mouth: It is tasty and seductive with a perfect balance between sweetness and acidity and a fresh final sensation of aromatic herbs.

Pairing: We recommend serving this wine at a temperature of 8°C with all kinds of fish.