

VINO BLANCO

Sauvignon Blanc

BODEGA
TorreCastillo



Alcohol: **12,5% Vol.**

Ph: **3,29**

Azúcares
reductores /
Reducing
sugar: **1,78 gr/l**

Acidez total
en tartárico /
Total Acidity
in tartaric acid: **5,70 gr/l**

Total So2: **135 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. Al finalizar la fermentación se hacen "battonages" periódicos con sus lías finas para provocar untuosidad en el vino.

NOTAS DE CATA

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

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

Boca: Es sabroso y bien equilibrado con una punta de acidez que da frescura en su elegante final.

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 clay soils and very deep limestone. Mediterranean climate with continental influence. Production of 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. At the end of the fermentation, periodic "battonages" take place with their fine lees to provoke unctuousness in the wine.

TASTING NOTES

Color: Pale yellow, with greenish reflections, clean, transparent and shiny.

Nose: Very aromatic with aromas of tropical fruit with floral notes.

Mouth: It is tasty and well balanced with a hint of acidity that adds freshness to its elegant finish.

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