

FINCA SAN BLAS BLANCO 2014



FICHA TÉCNICA

VARIETADES: merseguera 50% y chardonnay 50%.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOP Utiel-Requena

VIÑEDO: suelo arcilloso-calcáreo.

ALTITUD: 750 m.

VENDIMIA: manual en cajas de 10 kg durante la primera quincena del mes de septiembre de 2013.

ELABORACIÓN: fermentación a 17°C durante dos semanas.

CRIANZA: 3 meses con su propia levadura en barricas de roble francés nuevo de 500 litros de la tonelería Boutes con tostado ligero. Parte del vino proviene de solera.

EMBOTELLADO: 1 de mayo de 2015.

CATA: color amarillo pajizo brillante. Es un vino limpio con un color muy llamativo. En nariz es un vino sutil, con recuerdos a flores blancas y lácteos con un fondo cítrico. En boca es fresco, frutal, carnoso y cremoso con una acidez muy bien definida que proporciona un final muy agradable. El postgusto es medio-largo y con gran equilibrio.

MARIDAJE: Solo o con todo tipo de pescados (sobre todo pescados grasos) y mariscos, carnes blancas, pastas y arroces marineros, frutas frescas y frutos secos.

PREMIOS Y PUNTUACIONES



91 pts.

GRADUACIÓN: 13,5%
TEMP. DE SERVICIO: 8-10°C

FORMATOS



75 cl



6 botellas