

# BLANCO 2015

**Variedades:** Merseguera 50%, Chardonnay 50%

**Añada:** Un 85 % es de 2015, 15%, de San Blas Blanco de 2008-2014 criados en un fudre de 20 hl ("Solera de San Blas").

**D.O.:** Utiel-Requena

**Viñedo:** Suelo arcilloso-calcáreo. 750m altitud.

**Vendimia:** Manual en cajas de 10 kg durante la primera quincena del mes de septiembre.

**Elaboración y crianza:** Fermentación con levaduras naturales a 17°C durante dos semanas. Fermentación maloláctica espontánea. Posteriormente crianza sobre lías finas durante 6-7 meses en toneles 5Hl. Finalmente, mezcla con vinos de "Solera de San Blas".

**Embotellado:** 23 de mayo de 2016.

**Graduación:** 13,5%

**Producción:** 2650 botellas

**Formatos:** Botella 75 cl. / Caja de 6 botellas.

**Cata:** Color amarillo pajizo y algún destello dorado. En nariz, es un vino elegante, con recuerdos a flores blancas, frutas de hueso y algún cítrico. Balsámicos y especias. La crianza sobre lías le aporta volumen y complejidad. Los recuerdos a bollería y aromas lácticos son fruto principalmente de la "Solera". En boca es fresco, con buena acidez. El paso por boca es amable, denso, frutal y cremoso, con un final muy largo. El final es especiado y levemente amargo, con una retronasal excelente.

**Maridaje:** Solo o con todo tipo de pescados y mariscos, carnes blancas, pastas y arroces marineros, frutas frescas y frutos secos.

**Temperatura de servicio:** Sobre 12°C, para apreciar sus complejos aromas y amplitud gustativa

**Premios y puntuaciones:**

