

BLANCO 2020

Varietades: Merseguera 50%, Chardonnay 50%

Añada: Un 85 % es de 2018 , 15%, de San Blas Blanco de 2008-2017 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 tres meses con su propia levadura en barricas de roble de 5Hl. Después se trasiega para quitar las lías, y se lleva otros 3 meses a fudres de 20Hl. Finalmente el vino se mezcla con un 15 % de vino de Solera (mezcla de vinos de 2008-2018).

Embotellado: Abril 2021

Graduación: 13,5%

Producción: 3.000 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: