

# CONVENIENCIA



**Origen del nombre:** Rambla que cruza la finca de sur a norte de la finca. Sus laderas y piedemontes están plantadas de viñedo en todo su recorrido.

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

**Variedades:** Merseguera 50%, Chardonnay 25% y Pinot Noir 25%

**Viñedo:** Suelo de gravas arcillo calcáreo. 750m altitud.

**Vendimia:** Manual en cajas de 10 kg, realizada en la primera quincena del mes de septiembre para Chardonnay y Pinot. Segunda quincena para Merseguera.

**Elaboración:** Prensado de uvas enteras, para preservar la calidad de los frutos y evitar oxidaciones. Fermentación a 17-22°C. Los mostos se vinifican por separado. Crianza sobre lías en depósito durante 4 meses, con removidos periódicos de las levaduras. No hay fermentación maloláctica para preservar la acidez.

**Embotellado:** Marzo del año siguiente

**Grados alcohólicos:** 12.5%

**Producción:** 15,000 botellas

**Cata:** Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Limpio, brillante. Nariz con flores blancas y fruta de hueso, también aparecen cítricos al final. Retronasal de hinojo recién pisado y al final tomillo y monte después de la lluvia. En boca es fresco y crujiente, con un ligero amargor y un final muy agradable.

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

**Temperatura de servicio:** 8-10 °C

**Premios y puntuaciones:**  
(Añada 2022)

